ваш домашний повар

БЛИНЫ БЛИНЧИКИ ОЛАДЬИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Блины и оладьи - всегда уместный десерт. Их можно смело подавать как с фруктами, медом, творогом и вареньем, так и в виде блинных пирогов и тортов с самыми разнообразными наполнителями.В этой книге собраны самые лучшие рецепты блинов, блинчиков и оладий: от классических и простых до экзотических и изысканных.Радуйте своих близких легко и приятно!

•

Annotation

Блины и оладьи – всегда уместный десерт. Их можно смело подавать как с фруктами, медом, творогом и вареньем, так и в виде блинных пирогов и тортов с самыми разнообразными наполнителями.

В этой книге собраны самые лучшие рецепты блинов, блинчиков и оладий: от классических и простых до экзотических и изысканных.

Радуйте своих близких легко и приятно!

Сергей Павлович Кашин

Введение

Сергей Павлович Кашин

Блины. Блинчики. Оладьи

Введение

Трудно представить себе русский стол без блинов, блинчиков и оладий. Большинство хозяек регулярно готовят эти блюда, используя самые разнообразные продукты и виды муки. И действительно, испечь классические блинчики или оладьи на основе кислого молока и муки под силу даже начинающему кулинару. Как правило, на весь процесс приготовления уходит не более 30 минут. Однако не всем известно, что существуют изысканные рецепты приготовления блинов и оладий. И чтобы блюдо не только получилось полезным и вкусным, но и идеально подходило для праздничного стола, необходимо четко следовать инструкции его приготовления.

В этой книге читатель найдет множество рецептов самых разнообразных блинов, блинчиков и оладий, среди которых любая хозяйка сможет выбрать те кушанья, которые придутся по вкусу ей и ее семье, а также блюда, подходящие для праздничного стола.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ БЛИНОВ И НАЧИНОК

Прежде чем начинать печь блины, блинчики и оладьи, следует заглянуть в кухонный шкаф и проверить, все ли продукты, указанные в рецепте, имеются.

Для приготовления этих блюд могут потребоваться мука, дрожжи, сахар, молочные продукты, яйца, орехи, овощи, фрукты или ягоды, пряности, крахмал, мед и т. д. Нужно помнить, что от качества выбранных продуктов будет зависеть вкус готового изделия.

Мука

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий используется мука разных видов.

Пшеничная мука делится на следующие сорта: крупчатка, высший, первый, второй и обойная. Сорта выделяются в зависимости от состава и цвета, например крупчатка производится из специальных сортов пшеницы, благодаря чему имеет белый цвет. Мука высшего сорта белая, содержит мало жира, клетчатки и минеральных веществ.

Первый сорт немного темнее, так как содержит больше истертых оболочек зерна. Мука третьего сорта, соответственно, имеет еще больше истертых оболочек, благодаря которым ее цвет сероватый.

Разумеется, чем выше сорт, тем меньше в ней полезных веществ, но тесто получается более качественным.

Гречневая мука не только обладает нежным ореховым вкусом, но и очень легко переваривается и полезна для организма. Она богата углеводами, всеми восемью необходимыми аминокислотами и почти всеми витаминами группы В.

Гречневая крупа укрепляет капилляры, очень полезна для кишечника, особенно при запорах. Кроме того, она известна своими понижающими холестерин свойствами, помогает при остеоартрите, при заболеваниях брюшной полости.

Гречневая мука имеет серовато-коричневый цвет и обладает слегка горьковатым вкусом.

Кроме гречневой и пшеничной муки, для приготовления блинов, блинчиков и оладий иногда используется кукурузная, рисовая и овсяная мука.

Вкус блинов будет зависеть не только от сорта, но и от качества муки. Хорошая мука – без постороннего привкуса или запаха. Ее влажность не должна превышать 14,5 %. Определить качественную муку довольно просто: ее нужно насыпать на ладонь и сжать. Если мука рассыпается, а не сбивается в комки, значит, влажность не превышает норму. Если же мука влажная, следует положить ее немного больше, чем указано в рецепте.

Важный показатель, на который необходимо обратить внимание при покупке муки, – количество клейковины, влияющее на качество теста.

Для приготовления блинов и блинчиков потребуется мука с содержанием клейковины не менее 40 %, для оладий – 36–38 %.

Перед тем как начинать месить тесто, нужно обязательно просеять муку – при этом удаляются посторонние примеси, а мука насыщается воздухом, благодаря чему тесто легче месить.

Сахар

Сахар относится к одному из необходимых продуктов для приготовления блинов, блинчиков и оладий, поэтому он должен быть качественным: белым, чистым, не слипшимся, без посторонних примесей. Его добавляют в тесто и используют для приготовления сиропов. Для того чтобы приготовить сахарный сироп, нужно растворить сахар в воде и нагревать его на медленном огне, помешивая, до тех пор, пока смесь не закипит.

Крепость сиропа зависит от содержания в нем сахара. Если сахара 50 %-сироп слабый, 60 %-средний, 65 %-крепкий.

Кроме сахара и сиропа, довольно часто используется сахарная пудра. Ее можно купить или приготовить самостоятельно.

Для этого следует измельчить в ступке или смолоть в кофемолке сахар-рафинад или сахар-песок и просеять его.

Яйца

Одной из составных частей теста являются яйца.

Одно яйцо весит в среднем 40–60 г. Белок составляет 56 %, желток – 32 %, скорлупа – 12 %.

Иногда в рецепте указывается, что белки следует взбить, а желтки растереть с сахаром. Для того чтобы отделить белок от желтка, нужно воспользоваться специальной ложкой с небольшим отверстием. Осторожно разбив яйцо, стараясь не повредить пленку желтка, его нужно вылить в ложку, держа ее над кастрюлей или чашкой. После того как белок стечет туда, выложить желток в другую посуду.

Если такой ложки нет, можно сделать следующее: разбить яйцо так, чтобы желток остался в одной половине скорлупы. Вылить белок в кастрюлю и несколько раз переложить желток из одной половинки скорлупы в другую, чтобы он полностью очистился от белка.

Из яиц производят яичный порошок и меланж. Яичный порошок можно использовать вместо свежих яиц, так как он сохраняет все питательные свойства. Меланж – это замороженная смесь белка с желтком, выпускаемая в жестяных банках.

Дрожжи

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий можно использовать как обычные пекарские, так и сухие дрожжи.

Главным критерием качества дрожжей является срок годности.

Молоко и молочные продукты

Молоко необходимо для приготовления теста и кремов. Оно довольно быстро прокисает, поэтому нужно как можно быстрее переработать купленное молоко.

Если же это невозможно, следует довести его до кипения и охладить при температуре 3–5 °С.

Сухое молоко нужно просеять и растворить в небольшом количестве горячей воды.

После этого следует тщательно размешать смесь, чтобы не оставалось комков, и долить воду.

Сливки для украшения блинников, пирогов и рулетов из блинов и блинчиков следует взбивать так: охладить до 8–10 °С и начать взбивать венчиком или миксером сначала медленно, затем постепенно увеличивая темп до тех пор, пока сливки не

загустеют.

Сметана используется для приготовления теста и кремов. Взбивать ее нужно так же, как сливки.

Творог может использоваться как для приготовления теста, так и для начинок. Он быстро портится, поэтому его можно хранить только в холодильнике и не более трех суток.

Сгущенное молоко используется для приготовления теста и крема.

В качестве начинки для блинников можно использовать вареную сгущенку.

Варить ее следует в жестяной банке в течение 3 часов в кипящей воде, следя за тем, чтобы она не выкипела.

Сливочное масло применяется для приготовления теста и крема. Оно бывает с различными добавками, например шоколадное (содержащее какао-порошок).

Крахмал

Крахмал – белый порошок без вкуса и запаха.

Его производят из картофеля, кукурузы, маиса, риса и т. д.

Крахмал довольно часто применяется для приготовления блинов и оладий.

Крахмал следует хранить в сухом месте, подальше от пахнущих веществ, так как он хорошо впитывает запахи.

Орехи

Ядра орехов можно не только добавлять в тесто, но и использовать для начинок и украшения тортов и рулетов из блинчиков.

Наиболее ценными по своему составу являются грецкие орехи. Они содержат много жира. Их рекомендуется хранить в темном прохладном и сухом месте. Перед добавлением в тесто нужно тщательно измельчить их в ступке. Для украшения можно использовать их целиком или в нарубленном виде.

Для удаления шелухи с лесных орехов следует насыпать их на противень или сковороду и прогреть в духовке в течение нескольких минут при температуре 60–70 °С, а затем растереть между ладонями. Измельчать орехи нужно перед тем, как добавлять их в тесто.

Зерна арахиса можно использовать для украшения, а измельченный арахис добавлять в тесто. Очищать его от шелухи следует так же, как лесные орехи.

Иногда для приготовления блинов используется миндаль. Горький миндаль обладает более сильным ароматом по сравнению со сладким, однако содержит вредные для организма

вещества, поэтому использовать его нужно осторожно, в небольших количествах. Сладкий миндаль можно добавлять в тесто, крем и использовать для украшения блинников.

Для удаления шелухи нужно опустить орехи на несколько минут в кипящую воду или просушить на противне в духовке при температуре 50–60 °С, а затем растереть между ладонями.

Шелуху с фисташек можно снять так же, как и с миндаля, однако не следует забывать, что их нельзя долго нагревать, так как при этом может измениться их цвет и вкус.

К орехам относят и кокос – плод кокосовой пальмы. Скорлупа ореха довольно твердая, ее трудно расколоть. В полости недозрелых орехов содержится до 0,5 л приятного на вкус кокосового молока.

Измельченную мякоть ореха – кокосовую стружку – можно добавлять в тесто, крем, глазурь и использовать для украшения.

Фрукты и ягоды

Фрукты и ягоды можно использовать для начинок и украшения. Они должны быть обязательно спелыми, свежими и без механических повреждений.

Абрикосы, персики и сливы нужно вымыть, разрезать на половинки или четвертинки, удалить косточки.

У свежего ананаса следует удалить верхнюю и нижнюю части, снять кожуру и разрезать мякоть на кольца. Затем с помощью металлической трубочки вырезать сердцевину и разрезать мякоть на кусочки необходимой величины.

Бананы и киви нужно очистить от кожуры и нарезать дольками или кубиками.

Виноград следует очистить от плодоножек и промыть, затем разрезать на половинки и удалить косточки. Не очень крупный виноград можно использовать для украшения с косточками.

Груши и яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать на кусочки нужного размера.

Цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) очистить от кожуры и разделить на дольки или же нарезать кружочками, удалить косточки и снять кожуру. Свежую или высушенную кожуру цитрусовых называют цедрой. Ее можно натереть на терке и добавить в тесто, помадку или глазурь.

Ягоды (клубнику, землянику, малину, красную и черную смородину, крыжовник и др.) очистить от плодоножек и чашелистиков, промыть в дуршлаге и обсушить.

Сухие фрукты и ягоды, например курагу, урюк, изюм, чернослив, также довольно часто используют в качестве начинки для блинчиков. Их следует тщательно промыть, удалив

плодоножки и косточки, если они имеются.

Мед

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий часто используется мед.

Мед не только вкусный, но и полезный продукт. Цвет, аромат и вкус меда зависят от растений, с которых пчелы собирают пыльцу. Например, мед с кипрея, люцерны или донника чаще всего бесцветный, с белой акации – светло-желтый, с подсолнечника – желтый, с гречихи, вереска или шалфея – желто-коричневый.

Натуральный мед осенью почти всегда кристаллизуется, то есть из жидкого становится густым: крупнозернистым (иногда зерна настолько крупные, что мед напоминает черную икру), мелкозернистым или без кристаллов, по консистенции похожим на масло. Не кристаллизуется только мед с белой акации. Иногда бывает так, что часть меда закристаллизовалась, а часть осталась жидкой и собралась сверху в виде осадка. Это не значит, что мед плохой или с какими-либо добавками. Жидкий осадок – это фруктоза, которая не садится, то есть не кристаллизуется.

Мед хорошо впитывает запахи, поэтому его следует хранить в плотно закрытой деревянной, керамической или стеклянной посуде.

Нельзя ставить мед в холодильник, так как при температуре ниже 13 °С он становится вязким, а через некоторое время мутнеет. В тесто для блинов, блинчиков и оладий можно добавлять любой мед: и жидкий, и закристаллизовавшийся.

Для удобства густой мед можно растопить, отчего он опять станет жидким. Однако растапливать мед следует только на водяной бане и не нагревать его выше 60 °С, иначе он потеряет свои лечебные свойства.

Шоколад

При приготовлении блинов, блинчиков и оладий довольно часто используется шоколад.

Его добавляют в тесто, используют для приготовления глазури, крема, помадки или для украшения готовых изделий. Например, можно обсыпать блинник шоколадной стружкой.

Для приготовления шоколадной стружки следует поместить плитку шоколада на 30–40 минут в теплое помещение с температурой воздуха примерно 30–35 °С, но не выше. После того как шоколад немного подтает и сделается пластичным, нужно нарезать его ножом на тонкие стружки. Затем изделие следует посыпать стружками и сахарной пудрой.

Для выполнения шоколадных усиков плитку шоколада разломать, поместить в фарфоровую посуду и растопить на водяной бане. Затем перелить шоколад в кондитерский шприц и насадкой в виде тонкой трубочки выполнить на белой бумаге различные рисунки. При желании можно предварительно нанести на бумагу рисунок карандашом. Поместить бумагу с рисунком в холодильник для застывания, а затем ножом осторожно переместить шоколадные усики на готовое изделие.

Пряности

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий можно использовать пряности, которые можно добавлять не только в тесто, но и в начинки, пропитки, глазурь, помадки, кремы. Кроме того, пряности помогут не только улучшить вкус блинов, блинчиков и оладий, но и придать изделиям другой цвет (такими свойствами обладают, например, шафран и куркума).

Семена аниса содержат протеин, жиры и эфирное масло, придающее выпечке оригинальный аромат. Их часто добавляют в тесто для улучшения вкуса. Анис можно смешивать с тмином и фенхелем.

Бадьян – пряность с приятным ароматом и более нежным, чем у аниса, вкусом. Он содержит смолу, танин, сахар и эфирное масло. Молотый бадьян можно добавлять в тесто и начинку.

Часто тесто для блинов, блинчиков и оладий приправляется ванилью или ванилином. Этот белый порошок содержит древесную смолу и ароматические вещества, придающие ему своеобразный аромат. Его можно добавлять в тесто, начинки, помадки и пропитки. Довольно часто вместо ванилина используют ванильную пудру и ванильный сахар.

Ванильную пудру можно приготовить самостоятельно. Для этого следует хорошо перемешать ванилин и спирт и подогреть, постоянно помешивая, на медленном огне до полного растворения. Затем смешать получившуюся массу с сахарной пудрой и просеять.

Для приготовления ванильной пудры вам потребуется 50 г ванилина, 100 мл спирта и 1,2 кг сахарной пудры.

Ванильный сахар можно купить готовым (он продается расфасованным в пакетики) и добавлять его в тесто.

Гвоздика – одна из самых древних и известнейших пряностей. Она представляет собой маленькие бутончики цветков коричневого цвета или коричневый порошок, очень похожий на корицу, но отличающийся от нее резким запахом. Гвоздика содержит углеводы, жиры и до 20 % гвоздичного масла. С помощью плодов или молотой гвоздики можно придать

экзотический вкус блинам, блинчикам и оладьям. Однако добавлять ее следует осторожно, так как она обладает острым пряным вкусом и сильным ароматом.

Кардамон содержит крахмал, жиры, сахар и эфирное масло. Существует два вида этой пряности: семена желто-коричневого цвета или молотый кардамон, представляющий собой светло-коричневый порошок. Кардамон не очень подходит для теста, однако прекрасно сочетается с начинками.

Кориандр, как и кардамон, можно добавлять в начинки. В круглых мелких светло-коричневых плодах содержится ароматическое масло, придающее им сладковато-жгучий вкус и приятный пряный аромат.

Молотая корица имеет пряный, слегка жгучий вкус. Оригинальный аромат ей придает эфирное масло. Кроме масла, в корице содержатся сахар, древесная смола и дубильные масла. Она прекрасно сочетается с кофе, какао и шоколадом, поэтому ее можно использовать для приготовления теста и начинок.

Мускатный орех – плод мускатовника коричнево-серого цвета, содержащий эфирное масло и жиры. Молотые плоды можно добавлять в тесто, пропитки и начинки.

Тмин рекомендуется добавлять в тесто для блинов и оладий. Семена тмина очень мелкие, коричневого цвета, содержат жиры и эфирное масло, придающее им остро-пряный аромат.

Фенхель содержит органические кислоты, воск, эфирное масло. Молотые плоды имеют сладковато-острый вкус и пряный аромат, их рекомендуется добавлять в блинное тесто и начинку.

Шафран – малоизвестная пряность, однако на Востоке ее широко используют для окраски теста.

Порошок шафрана имеет ярко-оранжевый цвет, горьковатый вкус, пряный аромат и большую окрашивающую способность благодаря содержащимся в нем веществам: краске кроцин, горчичному, эфирному маслам и шафраналу.

Тесто, приправленное шафраном, приобретает красивый золотистый цвет.

Шафран рекомендуется использовать для приготовления оладий.

Разрыхлители

Для разрыхления теста можно использовать соду питьевую (двууглекислую).

Добавлять соду в тесто следует в таком количестве, в каком она указана в рецепте.

Если ее будет слишком много, тесто приобретет темно-желтый цвет, неприятный вкус и запах.

При недостатке соды тесто плохо разрыхляется.

Для того чтобы сода растворилась полностью, нужно добавить в тесто лимонную или винно-каменную кислоту (на 1 часть соды 1 часть кислоты).

Добавлять соду следует тогда, когда тесто будет почти замешено, иначе углекислый газ, образующийся при соединении соды и кислоты, быстро улетучится, и тесто снова станет плотным.

Кремы

Для приготовления блинников, тортов и рулетов из блинчиков и блинов используются различные кремы.

Кремы, в зависимости от состава и способа приготовления, можно разделить на заварные, сливочные, сливочные со сгущенным молоком и безе.

Заварной крем

Ингредиенты

400 мл молока, 4 яйца, 5 желтков, 200 г сахара, 50 г муки, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйца или желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, перемешать, влить холодное молоко, поставить на огонь и нагревать, помешивая веселкой, до тех пор, пока смесь не закипит, затем снять с огня и добавить ванилин или ванильный сахар. Если крем будет использоваться не сразу, переложить его в тарелку и посыпать сахаром, иначе на поверхности образуется корочка.

Сливочный крем со сгущенным молоком

*Ингредиенты*200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока, 5 г ванилина или 50 мл ликера.

Способ приготовления

Размягченное масло взбить добела с помощью миксера и, продолжая взбивать, постепенно влить сгущенное молоко. Добавить в крем ванилин или ликер.

Сливочный крем

*Ингредиенты*200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 яйцо, 200 г сахара, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Яйцо растереть с сахаром добела, влить молоко, поставить смесь на огонь и нагревать, постоянно помешивая венчиком, до тех пор, пока она не закипит, затем снять ее с огня и охладить.

В другой посуде взбить с помощью миксера масло добела и, продолжая взбивать, постепенно влить охлажденную смесь. Добавить в крем ванилин или ванильный сахар.

Безе

*Ингредиенты*5 белков, 200 г сахара, 5 г ванилина или 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления

Смешать сахар с 200 мл воды и нагревать, постоянно помешивая венчиком, до тех пор, пока смесь не закипит. Взбить белки с помощью миксера в крепкую пену, добавить ванилин или ванильный сахар. Продолжая взбивать, постепенно влить сироп.

Для придания кремам оригинального вкуса, цвета и аромата можно добавлять в них сиропы, фруктовые соки, цедру, различные ликеры, коньяк, жженый сахар, какао, кофе, шоколад, мед, различные эссенции, ванилин.

Все описанные выше кремы лучше всего использовать сразу после приготовления. Можно смазывать ими блины или блинчики, а также украсить верх блинника, пирога или торта, используя кондитерский мешочек или шприц с различными насадками. Если нет ни того, ни другого, можно сделать корнетик – бумажную трубочку, свернутую в виде конуса.

Для этого следует использовать кальку или пергаментную плотную, но не толстую бумагу, вырезать из нее треугольник и свернуть его в трубочку. Концы трубочки слегка загнуть внутрь, кончик срезать.

От того, как срезан кончик корнетика – прямо, косо, клинообразно или в виде звездочки, – будет зависеть вид рисунка.

Например, корнетиком с кончиком, срезанным прямо, можно выполнять решетки, надписи, цифры и различные рисунки (гроздь винограда, вишни, цветы). Если срез кончика косой, то получатся красивые цветы и бордюры по краю блинника.

Корнетик с клинообразно срезанным кончиком поможет выполнить различные листики и лепестки цветов. Дополнить рисунок можно узорами, которые получатся при использовании корнетика с кончиком, срезанным звездочкой.

Сделайте из крема надписи, сердечки, цветочки, точки. Немного тренировки, и вы сможете украшать торты целыми картинами из крема разных цветов.

При выполнении точек, надписей и других тонких и коротких линий держите корнетик или шприц близко к поверхности торта или пирожного, а при выполнении длинных рисунков, например листьев или бордюров, – высоко.

Заканчивая рисунок, прекратите надавливать на шприц или корнетик и узким кончиком выполните резкое движение вперед от себя вдоль рисунка.Так остаток крема не испортит только что выполненного украшения.

Помадка

Помадка может быть белой, розовой, молочной (с добавлением молока), шоколадной, ароматизированной и т. д.

Помадка классическая

Ингредиенты

200 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Смешать 150 г сахара с 200 мл горячей воды, перемешать, поставить на огонь и нагревать до кипения. Добавить оставшийся сахар, лимонную кислоту. Затем быстро охладить сироп до 30–40 °С, *для*этого поместить кастрюлю с сиропом в холодное место или поставить в холодную воду с плавающими в ней кусочками льда.

После этого взбить сироп венчиком или миксером так, чтобы образовалась помадка белого цвета. Если помадка не получается, добавить немного сахарной пудры или подогреть сироп.

Готовую помадку размять, плотно уложить в посуду, сбрызнуть водой, накрыть влажной салфеткой и оставить на 12–24 часа.

По истечении указанного времени разогреть помадку небольшими порциями на медленном огне. Она должна приобрести консистенцию сметаны.

Нужно следить за тем, чтобы помадка не растворилась полностью, иначе она потеряет блеск. Разогретой помадкой украсить блинник, торт или рулет из блинчиков.

Для приготовления розовой помадки следует добавить в ингредиенты малиновый, клубничный, клюквенный, вишневый или смородиновый сок. Однако сока должно быть немного, иначе помадка станет слишком жидкой.При желании можно ароматизировать помадку вином, ликером или фруктовым соком.

Глазурь

Глазурь, как и помадка, может иметь различный цвет или быть ароматизированной. Она отличается от помадки компонентами и способом приготовления.

Глазурь для блинников

Ингредиенты

200 г сахарной пудры, 1 белок, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Взбить белок с сахарной пудрой и 75 мл воды венчиком или миксером до образования густой кашицы, поставить на огонь и, постоянно помешивая, нагреть до 40–50 °С.

Добавить лимонную кислоту и развести глазурь водой так,

чтобы она приобрела консистенцию жидкой сметаны.Глазурь так же, как и помадку, можно ароматизировать вином, ликером, соком или эссенцией. Добавлять любой из ароматизаторов следует вместе с лимонной кислотой.

Желе

Из желе можно вырезать кубики, ромбики, треугольники и использовать их для украшения блинников или тортов из блинчиков. Можно заливать желе в емкости различной формы. Желе бывает прозрачным и непрозрачным, самых разнообразных цветов. Если соединить желе двух или трех цветов, получится оригинальное украшение с мраморным рисунком.

Для приготовления желе можно использовать желатин или агар (желирующее вещество, получаемое из морских водорослей). Агар обладает более сильными желирующими свойствами, поэтому его можно использовать в меньшем количестве.

Желе обычное

Ингредиенты

Желатин.

*Способ приготовления*Желатин залить 200 мл холодной кипяченой воды и оставить на 40–45 минут. Затем поставить раствор на огонь и нагревать (но не кипятить) до тех пор, пока желатин полностью не растворится. Раствор процедить, перелить в формы, охладить и поместить в холодильник до полного застывания.

Варенье

Варенье может использоваться для начинок, а также подаваться отдельно к блинам, блинчикам и оладьям. Ягоды прекрасно подходят для украшения блинников, рулетов и тортов.

Мармелад

Мармелад можно готовить из фруктов, содержащих пектины, – вещества, благодаря которым образуется желе. Пектины содержатся в яблоках, айве, абрикосах, мандаринах, сливах, вишне, малине, красной и черной смородине и некоторых других плодах и ягодах. Для его приготовления потребуется фруктовое или ягодное пюре, пищевые кислоты, красители.

Абрикосовый мармелад

Ингредиенты

500 г мелких абрикосов, 500 г сахара.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки, мякоть положить в кастрюлю, залить 200 мл воды,

накрыть крышкой и варить до тех пор, пока они не станут мягкими.

Затем протереть их через сито, смешать с сахаром, снова поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока мармелад не загустеет.

Из готового мармелада вырезать кубики, пирамидки, шарики или другие фигурки и украсить ими блинник.Кроме того, из мармелада можно приготовить фруктовую рисовальную массу. Для этого 1–2 столовые ложки мармелада протереть через сито или марлю и при желании добавить пищевой краситель. Затем поместить фруктовую массу в кондитерский шприц и украсить изделия рисунками.

Посыпки

Посыпки используются для украшения блинов, блинчиков и оладий. Все посыпки должны состоять из крошек, одинаковых по размеру.

Для приготовления ореховой посыпки следует нарубить ножом различные орехи (миндаль, фисташки, арахис и др.) и просеять на ситах с ячейками разного размера.

Для приготовления сахарной посыпки потребуется крупнокристаллический сахар и краситель. Следует окрасить сахар в различные цвета, просушить и использовать для украшения.

В качестве посыпки можно использовать сахарную пудру, кофе или какао.

Для создания фигурных украшений можно вырезать из картона или другой плотной бумаги различные шаблоны, например звезды, геометрические фигуры, орнаменты, фигурки животных. Затем наложить шаблоны на блинник и обсыпать его измельченным миндалем или сахарной пудрой. После того как шаблон будет убран, на блиннике останутся рисунки.

Другие продукты

Алкогольные напитки, например, применяются для ароматизации теста и кремов.

При этом необходимо помнить главное правило: нельзя добавлять темный напиток в светлый крем, так как из-за этого может измениться его окраска.

Цукаты – это целые или нарезанные кусочками фрукты или кусочки кожуры, сваренные в сахарно-паточном сиропе и подсушенные.

Цукаты широко используются для украшения тортов и блинников.

Марципан – это смесь сахарной пудры и измельченных орехов.

Кофейный настой можно использовать для ароматизации изделия. Для его приготовления следует залить 3 г молотого кофе 100 мл кипятка, накрыть крышкой и оставить на 20–30 минут. После этого процедить настой через марлю и оставить еще на 20–30 минут, чтобы он отстоялся. Затем слить прозрачный настой.

Эссенции используются для ароматизации теста, кремов и помадок. Эссенции следует добавлять только в охлажденные полуфабрикаты, так как при нагревании они теряют аромат.

БЛИНЫ

Блины на опаре

Классические блины на опаре

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 400 мл молока, 2 яйца, 30 г сливочного масла или маргарина, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 200 мл теплого молока, всыпать половину муки, тщательно размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 40–50 минут.

Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, добавить в нее растертые яичные желтки, сахар, соль, масло или маргарин, перемешать, постепенно всыпать оставшуюся муку, тщательно вымесить, чтобы тесто получилось однородное и эластичное. Затем постепенно влить оставшееся молоко, продолжая при этом вымешивать тесто. Накрыть тесто салфеткой, поставить в теплое место на 20–40 минут.

Когда тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитые в пену яичные белки.

Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, можно начинать выпекать блины.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Выпеченные блины сложить на тарелку стопкой. Каждый блин можно смазать сливочным маслом.

Блины «Царские»

*Ингредиенты*600 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки,

200 мл сливок, 1 л теплого кипяченого молока, 25 г дрожжей, 5 яиц, 1 кг сливочного масла, 200 г сметаны, 25 г сахара, 50 г топленого масла, 10 г соли.

Способ приготовления

В 500 мл теплого молока развести дрожжи, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и оставить бродить на 1–2 часа.

Затем добавить растертые со сливочным маслом и сметаной желтки, пшеничную муку, оставшееся молоко, соль и сахар.

Все тщательно перемешивать деревянной ложкой до тех пор, пока тесто не начнет от нее отставать. Поставить тесто в теплое место на 2 часа.

Взбить белки и сливки, а затем ввести белки в сливки. Полученную смесь добавить в тесто, осторожно перемешать, поставить в теплое место на 15–20 минут.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Такие блины можно подавать с вареньем или медом.

Блины на опаре с корицей

*Ингредиенты*600 г пшеничной муки, 500 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г молотой корицы, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 300 мл теплого молока, всыпать половину муки, тщательно размешать, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 40–50 минут.

Когда опара увеличится в объеме примерно в 2 раза, добавить в нее растертые яичные желтки, сахар, корицу, соль, сливочное масло, перемешать, постепенно всыпать оставшуюся муку, тщательно вымесить, чтобы тесто получилось однородное и эластичное.

Затем постепенно влить оставшееся молоко, продолжая при этом вымешивать тесто. Накрыть тесто салфеткой, поставить в теплое место на 20–40 минут.

Когда тесто во второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитые в пену яичные белки.

Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с корицей можно подавать со сметаной и яблочным вареньем.

Блины «Кружевные»

*Ингредиенты*1 кг муки, 400 мл молока, 75 мл растительного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 40 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 7 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 400 мл теплой воды, всыпать 500 г муки, хорошо перемешать, поставить на 1 час в теплое место.

Когда опара подойдет, добавить соль, растертые с сахаром яичные желтки и растительное масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз тщательно перемешать, чтобы не было комочков. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Тесто должно получиться более густое, чем обычно. Затем в него добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Поставить тесто в теплое место, чтобы оно подошло.

Когда тесто во второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины «Купеческие»

*Ингредиенты*500 г муки, 400 мл молока, 25 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 25 г сахара, 100 г красной икры, 50 г топленого масла, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

В глубокую емкость влить 1 стакан молока, развести в нем дрожжи, всыпать половину муки, размешать, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа. Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, желток, растопленное сливочное масло, размешать, добавить оставшуюся муку, тщательно перемешать.

Постоянно помешивая, влить в тесто оставшееся молоко. Поставить тесто в теплое место. Когда оно подойдет еще раз, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут. После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и ввести в него взбитые в пену яичные белки.

Дать постоять 15–20 минут. Как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде. Подавать с красной икрой.

Блины «Бабушкины»

*Ингредиенты*100 мл 10 %-ных сливок, 40–50 г дрожжей, 1,2 л молока, 1,1 кг муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 75 мл растительного масла, 3 г соды, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

200 мл воды и 500 мл молока подогреть до комнатной температуры. Дрожжи растворить в воде, добавить подогретое молоко и 500 г муки. Тщательно размешать, поместить смесь в

глубокую кастрюлю. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 4–5 часов. Каждый час тесто слегка помешивать, чтобы оно опускалось. Затем добавить желтки, соль, сахар, тщательно перемешать.

50 г сливочного масла растопить, смешать с 50 мл растительного масла, добавить оставшуюся муку. Полученную смесь добавить к тесту, тщательно перемешать. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3–4 часа, перемешивая тесто каждый час.

Довести до кипения 700 мл воды и остудить до 30–35 °С.

Посыпать тесто содой и влить в него при постоянном помешивании тонкой струйкой оставшееся молоко.

Мешать тесто, пока оно не станет однородным. Дать тесту подняться, затем его перемешать, добавить теплые сливки, еще раз тщательно перемешать.

Толстую чугунную сковороду посыпать солью, нагреть, затем соль высыпать.

Сковороду смазать оставшимся растительным маслом. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпечь блины на раскаленной сковороде.

Каждый блин смазать сливочным маслом.

Блины со сметаной

*Ингредиенты*600 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 400 г сметаны, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 30 г дрожжей, 25 г сахара, 250 мл молока, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл теплой воды, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место. Выложить в глубокую емкость сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, добавить взбитые белки и размягченное сливочное масло.

Когда опара подойдет, выложить ее в емкость с тестом из пшеничной муки, добавить теплое молоко с растворенными в нем солью и сахаром. Тесто тщательно взбить лопаткой.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Молочные»

*Ингредиенты*800 г гречневой муки, 1 л молока, 20–25 г дрожжей, 50 г топленого масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В глубокую кастрюлю влить 100 мл теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 250 мл молока. При непрерывном помешивании постепенно всыпать в кастрюлю с

молоком 400 г муки. Тщательно размешать тесто, чтобы не было комков.

Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить оставшиеся муку и молоко, соль, тщательно размешать и вновь поставить в теплое место.

После того как тесто подойдет, выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде. При этом зачерпывать тесто следует очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависят пышность и рассыпчатость блинов.

Блины «Старорусские»

*Ингредиенты*1 кг пшеничной муки, 1 л молока, 100 г топленого масла, 2 яйца, 50 г сахара, 40 г дрожжей, 5 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 400 мл теплой воды, добавить дрожжи, тщательно перемешать. Потом всыпать 500 г муки, тщательно перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа.

Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, яичные желтки, 75 г топленого масла, размешать и постепенно добавить остальную муку, постоянно мешая тесто, пока оно не станет однородным. Продолжая мешать, развести тесто теплым молоком, вливая его тонкой струйкой. Посуду с тестом накрыть и снова поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, тщательно размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место. Когда тесто поднимется во второй раз, опять его перемешать и дать ему снова подняться.

Когда оно поднимется в третий раз, ввести взбитые в пену яичные белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпечь блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Блины с лимонной цедрой

*Ингредиенты*1 кг муки, 400 мл молока, 75 мл растительного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 40 г дрожжей, цедра 1 лимона, 50 г сливочного масла, 7 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 400 мл теплой воды, всыпать 500 г муки, хорошо перемешать, поставить на 1 час в теплое место.

Когда опара подойдет, добавить соль, растертые с сахаром яичные желтки и растительное масло. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку и еще раз тщательно перемешать, чтобы не было комочков. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой теплое молоко. Затем добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Поставить тесто

в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто второй раз поднимется, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

Когда тесто поднимется, добавить натертую на мелкой терке лимонную цедру, тщательно перемешать.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Такие блины можно подавать с медом, вареньем, фруктовым пюре или сметаной.

Блины с орехами

*Ингредиенты*600 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 400 г сметаны, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 100 г грецких орехов, 2 яйца, 25 г сахара, 250 мл молока, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл теплой воды, добавить гречневую муку, тщательно перемешать и поставить в теплое место. Выложить в глубокую емкость сметану, пшеничную муку и замесить негустое тесто, добавить взбитые белки и размягченное сливочное масло.

Когда опара подойдет, аккуратно переложить ее в емкость с тестом из пшеничной муки, добавить теплое молоко с растворенными в нем солью и сахаром.

Грецкие орехи растереть в ступке в муку и смешать с тестом. Тесто тщательно взбить лопаткой. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Масленичные»

*Ингредиенты*500 г муки, 400 мл молока, 125 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 яйцо, 25 г сахара, 100 г брусничного варенья, 50 г топленого масла, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

В глубокую емкость влить 1 стакан молока, развести в нем дрожжи, всыпать половину муки, размешать, накрыть и поставить в теплое место на 1–1,5 часа.

Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, желток, 25 г растопленного сливочного масла, размешать, добавить оставшуюся муку, тщательно перемешать.

Постоянно помешивая, влить в тесто оставшееся молоко тонкой струйкой. Поставить тесто в теплое место.

Когда тесто подойдет во второй раз, тщательно его перемешать и поставить в третий раз в теплое место на 30 минут.

После того как тесто поднимется в третий раз, размешать и аккуратно ввести в него взбитый в пену яичный белок.

Дать постоять 15–20 минут.

После того как только тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Каждый блин смазать с одной стороны брусничным вареньем.Блины желательно сложить в стопку и полить растопленным сливочным маслом.

Блины на дрожжах

Блины «Обычные»

Ингредиенты

400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Русские»

*Ингредиенты*400 г гречневой муки, 500 мл молока, 2–3 яйца, 40 г сливочного масла, 3 г сахара, 15 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

250 мл молока слегка нагреть и растворить в нем дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить его в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, добавить оставшееся молоко с предварительно разведенными в нем желтками, растопленным сливочным маслом, солью и сахаром. Все тщательно перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в тесто взбитые в пену белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с тыквой

*Ингредиенты*600 г муки, 400 г мякоти тыквы, 25 г дрожжей, 800 мл молока, 70 г сливочного масла, 1–2 яйца, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Тыкву запечь в духовке, охладить, протереть через сито.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку и тыкву,

вымесить тесто и поставить его в теплое место для подъема.

Когда тесто поднимется, добавить в него 25 г размягченного масла, желтки, растертые с сахаром, соль и взбитые белки, снова вымесить и поставить в теплое место на 15–20 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.Блины с тыквой можно подавать к столу со сливочным маслом и сметаной.

Блины со взбитыми сливками

Ингредиенты

600 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 300 г густых сливок, 30–40 г дрожжей, 50 г сахара, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в молоке дрожжи. Поставить тесто в теплое место на 3 часа.

Взбить яичные желтки, добавить оставшуюся муку, смешать с поднявшимся тестом. Ввести яичные белки, взбитые в густую пену, смешать со взбитыми сливками. Если тесто получилось очень густым, развести его небольшим количеством молока.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с топленым маслом

*Ингредиенты*500 г муки, 400 мл молока, 20 г дрожжей, 2–3 яйца, 40 г топленого масла, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 200 мл теплого молока развести дрожжи. Половину муки развести молочно-дрожжевой смесью. Поставить тесто в теплое место и дать ему подняться. Оставшееся молоко слегка разогреть, растопить в нем топленое масло, добавить соль, сахар, желтки, тщательно перемешать. Молоко влить, подошедшее тесто, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать. Поставить тесто в теплое место, дать ему подняться.

Когда тесто подойдет во второй раз, добавить взбитые в пену белки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Такие блины можно подавать с растопленным сливочным маслом, медом, вареньем, мармеладом или джемом.

Блины с яблоками

*Ингредиенты*600 г муки, 500 г яблок, 25 г дрожжей, 800 мл молока, 70 г сливочного масла, 1–2 яйца, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, запечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, удалить сердцевину, протереть через сито. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку и яблочное пюре, выместить тесто и поставить его в теплое место для подъема. Когда тесто поднимется, добавить в него 25 г размягченного масла, желтки, растертые с сахаром, соль и взбитые белки, снова вымесить и поставить в теплое место на 15–20 минут.

Когда тесто поднимется, выпекать блины на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины с яблоками можно подавать к столу, посыпав их сахарной пудрой и корицей.

Блины «Тещины»

*Ингредиенты*400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 125 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 100 г жидкого меда, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место.

Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем 24 г сливочного масла, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать.

Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Каждый блин смазать медом. Блины сложить в стопку и полить растопленным сливочным маслом.

Блины «Полесье»

*Ингредиенты*500 г муки, 400 мл молока, 20 г дрожжей, 2–3 яйца, 40 г топленого масла, 100 г лесных орехов, 100 г малинового варенья, 25 г сахара, 50 г сахарной пудры, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 200 мл теплого молока развести дрожжи. Половину муки развести молочно-дрожжевой смесью. Поставить тесто в теплое место и дать ему подняться.

Оставшееся молоко слегка разогреть, растопить в нем топленое масло, добавить соль, растертые в муку лесные орехи, сахар, желтки, тщательно перемешать. Молоко влить в подошедшее тесто, добавить оставшуюся муку, тщательно размешать. Поставить тесто в теплое место, дать ему подняться.

Когда тесто подойдет во второй раз, добавить взбитые в пену белки. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать

блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Каждый блин смазать малиновым вареньем. Блины сложить стопкой и посыпать сахарной пудрой.

Блины «Аппетитные»

*Ингредиенты*400 г гречневой муки, 500 мл молока, 2–3 яйца, 40 г сливочного масла, 3 г сахара, 15 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г тмина, 10 г соли.

Способ приготовления

250 мл молока слегка нагреть и растворить в нем дрожжи. Разведенные дрожжи смешать с мукой, замесить тесто и поставить его в теплое место.

Когда тесто начнет подниматься, добавить оставшееся молоко с предварительно разведенными в нем желтками, растопленным сливочным маслом, измельченным в ступке тмином, солью и сахаром.

Все тщательно перемешать, дать тесту еще раз подойти. Затем добавить в тесто взбитые в пену белки.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Аленушка»

*Ингредиенты*600 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 300 г густых сливок, 30–40 г дрожжей, 3 г корицы, 50 г жидкого меда, 25 г сахара, 50 г тертого шоколада, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

500 г муки смешать с солью, добавить разведенные в молоке дрожжи. Поставить тесто в теплое место на 3 часа.

Взбить яичные желтки, добавить оставшуюся муку, корицу и мед, смешать с поднявшимся тестом. Ввести яичные белки, взбитые в густую пену, смешать со взбитыми сливками. Если тесто получилось очень густым, развести его небольшим количеством молока.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.Блины сложить стопкой, посыпать тертым шоколадом.

Блины из разных видов муки

Блины по-крестьянски

Ингредиенты

600 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 1 л молока, 50 г растопленного сливочного масла, 4–5 яиц, 30 г сухих дрожжей, 50 г топленого масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Смешать гречневую и пшеничную муку. 500 мл молока подогреть, развести в нем дрожжи и влить его в муку. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить оставшееся молоко, всыпать муку и тщательно перемешать. Тесто снова поставить в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет, добавить в него яичные желтки, растертые со сливочным маслом, сахаром и солью. Все тщательно перемешать.

Взбить яичные белки, добавить их в тесто и, осторожно перемешав, поставить тесто в теплой место на 15–20 минут.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Гречневые блины

*Ингредиенты*800 г гречневой муки, 1 л молока, 25 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить часть теплого молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, растертые желтки и сливочное масло. Вымесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось. Когда тесто подойдет, положить в него сахар, соль, обдать оставшимся горячим молоком, взбить, добавить взбитые белки, поставить в теплое место для подъема.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блины уложить на тарелку стопкой. Гречневые блины можно подавать с маслом и сметаной.

Гречнево-пшеничные блины

*Ингредиенты*400 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 800 мл молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 мл растительного или 100 г топленого масла, 10 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 200 мл молока. Постепенно всыпать при постоянном помешивании всю гречневую муку. Тщательно размешать, залить 400 мл горячего молока, хорошо перемешать, добавить разведенные в оставшемся теплом молоке дрожжи, поставить в теплое место для подъема теста.

Когда тесто подойдет, положить в него растертые с сахаром яичные желтки, соль, пшеничную муку, сливочное масло и

взбитые белки, тщательно перемешать. Снова поставить в теплое место для подъема. Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной растительным или топленым маслом сковороде.

Пшеничные блины

*Ингредиенты*800 г пшеничной муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 125 мл сливок, 50 мл растительного масла, 2 яйца, 10 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить 400 г муки, дрожжи, сливочное масло, дать тесту подойти. Затем тесто взбить, добавить оставшуюся муку, соль и белки, снова дать подойти.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Пшеничные блины по-киевски

*Ингредиенты*500 г муки, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 25 мл растительного масла, 50 г кулинарного жира, 20 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 800 мл подогретой до 30–35 °С воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить яичные желтки и муку, все тщательно перемешать.

Посуду с тестом накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1–2 часа. Когда тесто подойдет, добавить растопленное сливочное масло и взбитые белки. Осторожно перемешать и оставить для брожения на 1,5–2 часа.

Для выпекания использовать 2 сковороды. Сковороды посыпать солью, прокалить, вытереть, смазать растительным маслом, подогреть до появления дымка и снова протереть.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленных, смазанных кулинарным жиром сковородах.

При подаче к столу блины можно полить растопленным сливочным маслом.

Овсяно-пшеничные блины

*Ингредиенты*300 г пшеничной муки, 500 г овсяной муки, 100 мл сливок, 600 мл молока, 3 яйца, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в чуть теплом молоке. Смешать пшеничную и овсяную муку, добавить молоко, тщательно перемешать.

Поместить тесто в теплое место на 1–2 часа. Когда оно поднимется, добавить растертые с солью и сахаром яичные

желтки, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешать. Отдельно взбить яичные белки и сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Снова дать тесту подойти.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Пшеничные блины под сливовым соусом

*Ингредиенты*60 г пшеничной муки, 125 г сахара, 2 яйца, 100 мл молока, 25 г сливочного масла, 350 г сливы, молотая корица на кончике ножа, 100 г сахарной пудры, 2 веточки мелиссы.

Способ приготовления

Муку, 50 г сахара и яйца тщательно перемешать. При постоянном помешивании влить молоко тонкой струйкой и мешать тесто до однородной консистенции.

Поставить в холодное место на 30 минут.

Для приготовления соуса сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Добавить 100 мл воды, оставшийся сахар и варить около 12 минут, пока фрукты не начнут слегка развариваться. Приправить корицей. Масло растопить в небольшой сковороде и поджарить на ней поочередно четыре блина.

Перед подачей к столу разложить блины на две тарелки.

Полить сверху теплым сливовым соусом. Каждый блин сложить пополам.

Посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мелиссы.

Рисовые блины с сыром

*Ингредиенты*75 г пшеничной муки, 1 л молока, 50 г дрожжей, 3 яйца, 75 г сахара, 100 г сливочного масла, 400 г рисовой муки, 200 мл сливок, 200 г твердого сыра, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

500 мл молока слегка подогреть, влить в кастрюлю, растворить в нем дрожжи. Затем при постоянном помешивании всыпать муку, замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать опаре подойти.

Когда опара поднимется, добавить 3 яичных желтка, растертых с солью и сахаром, 50 г сливочного масла и рисовую муку. Тщательно перемешать, влить тонкой струйкой оставшееся молоко, еще раз перемешать. Взбить по отдельности яичные белки и сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти.

Разогреть духовку до 20 °С. Натереть сыр на мелкой терке.

Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на раскаленную, смазанную растительным маслом сковороду, сверху

посыпать тертым сыром и поставить сковороду в разогретую духовку. Переворачивать блины не следует. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать сливочным маслом и еще раз посыпать тертым сыром.

Таким же образом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и посыпать сыром. Остальные блины выпекать таким же способом. В одной стопке должно быть 5–7 блинов.

Перед подачей к столу стопки блинов подогреть в духовке, а затем разрезать на порционные куски.

Гречнево-пшеничные сдобные блины

*Ингредиенты*400 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 5 яиц, 100 г топленого масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Гречневую муку развести в 200 мл холодного молока, затем заварить 2 стаканами горячего молока, остудить. Добавить дрожжи, перемешать, поставить тесто в теплое место и дать ему подняться. Когда тесто поднимется, взбить, добавить соль, пшеничную муку, сливочное масло, желтки, растертые с сахаром, оставшееся молоко и взбитые белки. Поставить тесто на 1–2 часа в теплое место.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Молочные гречневые блины

*Ингредиенты*800 г гречневой муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 15 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Смешать 700 мл молока, дрожжи, муку, сливочное масло и желтки, тщательно перемешать. Поместить тесто в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто поднимется, добавить соль, сахар, горячее молоко. Взбить, ввести взбитые белки, осторожно перемешать и поставить тесто в теплое место на 30–40 минут.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Украинские»

*Ингредиенты*300 г пшена, 300 г гречневой муки, 100 г растопленного сливочного масла, 2 яйца, 50 г сахара, 200 г сметаны, 400 мл молока, 15 г дрожжей, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из промытого пшена сварить вязкую кашу, остудить и протереть через сито.

В кастрюлю влить 100 мл молока, добавить 25 г сливочного масла, довести до кипения, всыпать 200 г гречневой муки, заварить густое тесто и остудить до комнатной температуры. Затем в тесто влить разведенные в 100 мл теплой воды дрожжи, размешать и поставить тесто в теплое место. Когда оно подойдет, добавить пшенную кашу, оставшуюся муку, яичные желтки, растертые с сахаром, посолить, перемешать.

Влить оставшееся теплое молоко, тщательно размешать и поместить тесто в теплое место.

Когда оно подойдет во второй раз, ввести взбитые в пену белки, осторожно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины сложить стопкой, полить оставшимся растопленным маслом. Отдельно подать сметану.

Гречневые блины с пряностями

*Ингредиенты*800 г муки, 1 л молока, 25 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г молотой корицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 3 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить части теплого молока, развести в нем дрожжи, добавить муку, растертые желтки и сливочное масло. Вымесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место, чтобы оно поднялось.

Когда тесто дойдет, положить в него сахар, соль, корицу и гвоздику, обдать оставшимся горячим молоком, взбить, добавить взбитые белки, снова поставить в теплое место для подъема.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блины уложить на тарелку стопкой.

Гречневые блины можно подавать с маслом и сметаной.

Гречнево-пшеничные блины с селедочным маслом

*Ингредиенты*400 г гречневой муки, 400 г пшеничной муки, 800 мл молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 100 мл растительного или 100 г топленого масла, 3 г сахара, 100 г селедочного масла, 10 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 200 мл молока. Постепенно всыпать при постоянном помешивании всю гречневую муку. Тщательно размешать, залить 400 мл горячего молока, хорошо перемешать,

добавить разведенные в оставшемся теплом молоке дрожжи, поставить в теплое место для подъема теста.

Когда оно подойдет, положить в него растертые с сахаром яичные желтки, соль, пшеничную муку, сливочное масло и взбитые белки, тщательно перемешать. Снова поставить в теплое место для подъема.

Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной растительным или топленым маслом сковороде.

Каждый блин с одной стороны смазать селедочным маслом. Блины сложить стопкой, разрезать на порционные куски.

Кукурузные блины

*Ингредиенты*100 г кукурузной муки, 100 г пшеничной муки, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г сахара, 100 г сливочного масла, 20 г дрожжей, ванильный сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кукурузную муку смешать с пшеничной, добавить взбитые яйца, 70 г растопленного масла, соль, сахар и дрожжи, разведенные в теплом молоке.

Поставить тесто в теплое место. Когда оно поднимется, выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

При подаче к столу посыпать ванильным сахаром.

Пшеничные блины с рыбной начинкой

*Ингредиенты*800 г пшеничной муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 125 мл сливок, 1 кг филе морского окуня, 100 мл растительного масла, 2 яйца, 1 пучок зелени базилика, 10 г сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Молоко подогреть, добавить 400 г муки, дрожжи, сливочное масло, дать тесту подойти. Затем тесто взбить, добавить оставшуюся муку, соль, сахар и белки, снова дать подойти.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки филе морского окуня тщательно промыть, обсушить, натереть солью и перцем. Подготовленное филе нарезать мелкими кусочками и обжарить в растительном масле. На каждый блин выложить по 50 г рыбной начинки. Блины сложить вдвое и посыпать мелко нарезанной зеленью базилика.

Гречнево-пшеничные блины под сметанным соусом

*Ингредиенты*600 г гречневой муки, 200 г пшеничной муки, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, 20 мл оливкового масла, 4–5 яиц, 30 г дрожжей, 50 г топленого масла, 5 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Смешать гречневую и пшеничную муку. 500 мл молока подогреть, развести в нем дрожжи и влить его в муку. Все хорошо размешать и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, размешать его деревянной ложкой, влить оставшееся молоко, всыпать муку и тщательно перемешать. Тесто снова поставить в теплое место для подъема. Когда оно подойдет, добавить в него яичные желтки, растертые с растопленным сливочным маслом, сахаром и солью. Все тщательно перемешать.

Взбить яичные белки, добавить их в тесто и, осторожно перемешав, поставить в теплое место на 15–20 минут. Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленной, смазанной топленым маслом сковороде.

Для приготовления соуса зелень укропа мелко нарубить, смешать со сметаной и оливковым маслом, тщательно взбить.

Каждый блин сложить пополам, уложить на широкое блюдо в 1 слой, полить сметанным соусом.

Пшеничные блины с грушевым джемом и сгущенкой

*Ингредиенты*500 г муки, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 25 мл растительного масла, 50 г кулинарного жира, 20 г сахара, 100 г грушевого джема, 50 мл сгущенного молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 800 мл подогретой до 30–35 °С воде растворить дрожжи, сахар и соль, добавить яичные желтки и муку, все тщательно перемешать. Посуду с тестом накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1–2 часа. Когда тесто подойдет, добавить растопленное сливочное масло и взбитые белки, перемешать и оставить для брожения на 1,5–2 часа. Для выпекания использовать 2 сковороды. Сковороды посыпать солью, прокалить, вытереть, смазать растительным маслом, подогреть до появления дымка и снова протереть. Выпекать блины, набирая тесто большой ложкой или половником, на раскаленных, смазанных кулинарным жиром сковородах. При подаче к столу блины смазать грушевым джемом и сгущенным молоком.

Блины «Лакомка»

*Ингредиенты*300 г пшеничной муки, 400 г овсяной муки, 500 мл молока, 100 мл сливок, 3 яйца, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 100 г грецких орехов, 100 г жидкого меда, 100 г горького шоколада, 50 г сахарной пудры, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в чуть теплом молоке. Смешать пшеничную и овсяную муку, соединить с молоком, тщательно перемешать.

Поместить тесто в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто поднимется, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешать.

Отдельно взбить яичные белки и сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Снова дать тесту подойти.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Грецкие орехи мелко нарубить, смешать с жидким медом.

Каждый блин смазать орехово-медовой массой, сложить вдвое и уложить на широкое блюдо.Горький шоколад натереть на крупной терке, смешать с сахарной пудрой и посыпать этой смесью блины.

Блины скороспелые

Блины на кислом молоке

Ингредиенты

400 г муки, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 800 мл кислого молока, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Муку смешать с растопленным маслом, яичными желтками, растертыми с сахаром и солью. Постепенно вливая кислое молоко и размешивая, довести тесто до однородной консистенции, затем добавить взбитые белки и тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Ванны с лимонной кислотой

*Ингредиенты*400 г муки, 2–3 яйца, 3 г соды, 3 г лимонной кислоты, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

В глубокую посуду влить 500 мл теплой воды, добавить в нее сахар, соду, соль, яйца, осторожно всыпать муку, размешать венчиком. Затем добавить разведенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту и тщательно перемешать.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Столичные»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 6 желтков, 225 г сахара, 150 мл лимонного сока, 15 мл лимонной настойки, 100 мл густых сливок, 100 г желе или варенья.Для соуса бешамель: 150 г муки, 300 мл сливок.

Способ приготовления

Сливочное масло перемешать с желтками, добавить 25 г сахара, поставить на лед и взбить в пену.

Для приготовления соуса бешамель муку развести 300 мл сливок, довести до кипения и кипятить при постоянном помешивании до загустения. Влить в готовый соус сливочное масло с желтками и сахаром, взбить, добавить лимонную настойку и густые сливки, все тщательно перемешать.

Выпекать блины на небольшой сковороде с разогретым маслом. Блины не снимать лопаткой, а опрокидывать их на блюдо, пересыпая каждый слой оставшимся сахаром и поливая лимонным соком.

При подаче к столу горку блинов украсить желе или вареньем.

Ленивые блины

*Ингредиенты*300 г муки, 1 л молока, 12 яиц, 100 мл растительного масла, 30 г сырого свиного сала, 25 г сахара, 3 г соды, 3 г соли.

Способ приготовления

В теплое молоко, взбивая миксером, добавлять постепенно по одному яйцу. Продолжая взбивать, добавить соль, растительное масло, соду, сахар и муку. Затем влить 200 мл крутого кипятка, тщательно перемешать.

Выпечь первый блин на смазанной растопленным свиным салом сковороде, остальные блины печь без смазывания.

Блины «Городские»

*Ингредиенты*1 кг муки, 5 яиц, 3 г лимонной кислоты, 2 г соды, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Яйца, соль и сахар размешать в 800 мл теплой воды и при постоянном помешивании всыпать муку. Лимонную кислоту растворить в 100 мл воды, влить в тесто, тщательно перемешать. Соду растворить в 100 мл воды, влить в подготовленное тесто и размешать. Если тесто получилось густое, можно добавить еще немного воды.

Выпекать блины следует с обеих сторон на нескольких сковородах, смазанных разогретым растительным маслом, чтобы не дать тесту осесть.

Овсяные блины

*Ингредиенты*250 г овсяной крупы, 500 мл молока, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

В кастрюлю влить молоко и 500 мл воды.

Овсяную крупу промыть и добавить в кастрюлю с молоком и водой, сварить жидкую кашу. Овсяную кашу протереть через сито,

посолить, добавить сахар, яйцо, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Овсяные блины можно подавать с кислым молоком или сметаной.

Блины «Дворянские»

*Ингредиенты*500 мл сливок, 250 г сливочного масла, 5–6 яичных желтков, 800 г муки, 200 г сахара.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить 200 г слегка растопленного сливочного масла, перемешать. Муку развести в 300 мл сливок, добавить к яично-масляной смеси. Оставшиеся сливки взбить и довести до кипения при постоянном помешивании, остудить и смешать с тестом.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины на сгущенном молоке

*Ингредиенты*1 банка сгущенного молока, 600 г муки, 5 яиц, 100 г сухого молока, 15 мл столового уксуса, 50 мл растительного масла, 5 г соды, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Банку со сгущенным молоком погрузить в кастрюлю с водой и варить в течение 1–1,5 часа. Сухое молоко развести в 500 мл воды, залить в муку, затем добавить туда же яйца, соль, сахар и вареное сгущенное молоко.

Тщательно перемешать и добавить соду, погашенную уксусом.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

При подаче к столу блины можно посыпать сахарной пудрой.

Блины с картофелем

*Ингредиенты*1 клубень картофеля, 500 мл кефира, 300 г муки, 50 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 5 г соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить кефир, соль и соду. Все тщательно перемешать до образования пены. Постепенно всыпать муку при постоянном помешивании. Тесто довести до густоты сметаны. Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блины сложить стопкой и полить растопленным сливочным маслом.

Подавать к столу можно со сметаной, черной или красной икрой.

Блины из овсяных хлопьев

*Ингредиенты*180 г овсяных хлопьев, 500 мл молока, 20 г топленого масла, 2–3 яйца, 50 мл растительного масла, 50 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Овсяные хлопья замочить в воде на 4–5 часов. Затем процедить, добавить молоко, яйца, соль, сахар и топленое масло, все тщательно перемешать. Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с содой

*Ингредиенты*200 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 1 л молока, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 25 г сахара, 7 г соды, лимонная кислота на кончике ножа, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку развести теплым молоком, добавить яичные желтки, сахар, соль, растопленное сливочное масло и замесить тесто.

Развести соду в 30 мл теплой воды, в таком же количестве воды развести лимонную кислоту. Соединить раствор соды и кислоты, смешать с тестом. Яичные белки взбить и осторожно ввести в тесто.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины «Скорые»

*Ингредиенты*125 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Яйца, соль и сахар взбить венчиком, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, тщательно перемешать.

Затем добавить растительное масло, еще раз перемешать.

Выпекать первый блин на смазанной маслом сковороде, остальные блины выпекать на раскаленной сковороде без масла.

Такие блины можно подавать с вареньем, медом или посыпав их сахарной пудрой.

Яичные блины

*Ингредиенты*600 г муки, 10 желтков, 600 мл молока, 50 г сахара, 25 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром и солью. Добавить муку, сливочное масло и молоко, замесить жидкое тесто. Затем тесто тщательно взбить.

Набирая его большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Хлебные блины

*Ингредиенты*0,5 буханки белого хлеба, 100 г сливочного масла, 6 яиц, цедра 1 лимона, 25 г толченого миндаля, корица на кончике ножа, 200 мл растительного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб замочить в воде и дать ему набухнуть.

Отжать жидкость. Сливочное масло растопить и взбить. Смешать хлеб со сливочным маслом и желтками. Добавить тертую лимонную цедру, миндаль, корицу, соль и сахар. Ввести взбитые в крепкую пену белки.Блины жарить на большой сковороде во фритюре. Подавать к столу с вареньем, джемом, мармеладом или посыпав тертым шоколадом.

Блины «Северные»

Ингредиенты

1 кг муки, 1,2 л молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 3 г гашеной соды, 100 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Молоко (1 л) нагреть до 30–35 °С, снять с огня и при постоянном помешивании всыпать муку. Добавить соль и гашеную соду.

Взбить до образования однородной массы, развести оставшимся молоком. Полученное тесто заварить 200 мл кипятка, добавить яйца, тщательно перемешать. Набирая тесто половником, выпекать блины на смазанной сливочным маслом сковороде.

Блины по-домашнему

*Ингредиенты*500 г муки, 2–3 яйца, 25 г сахара, 3 г соды, 3 г лимонной кислоты, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Яйца смешать с 300 мл воды, добавить соль, сахар и соду, перемешать.

Затем всыпать муку и тщательно перемешать венчиком так, чтобы тесто получилось однородным.

Лимонную кислоту развести в 200 мл воды, влить в подготовленное тесто, размешать и сразу приступить к выпеканию блинов.Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с припеком

Классические блины с одним припеком

Ингредиенты

2 головки репчатого лука, 400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место.

Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на обжаренный лук и выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с двойным припеком

*Ингредиенты*600 г пшеничной муки, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 л молока, 75 мл оливкового масла, 2 головки репчатого лука, 15 мл растительного масла, 20 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

700 мл молока довести до 30–35 °С, растворить в нем дрожжи, добавить половину сахара, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину просеянной муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто увеличится в 3 раза, добавить оставшиеся молоко, подогретое до 50 °С, муку и сахар. Затем добавить взбитый белок, все осторожно перемешать и снова поставить в теплое место на 3 часа. По истечении указанного времени можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

Для приготовления припека репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле.

На разогретую, смазанную оливковым маслом сковороду налить меньше теста, чем обычно. Когда блин слегка подрумянится, положить на него небольшое количество лука и залить новой порцией так, чтобы припек оказался между двух блинов. Затем блин перевернуть на другую сторону и обжарить.

Такие блины можно подавать с икрой или красной рыбой.

Блины с рыбным припеком

*Ингредиенты*2 головки репчатого лука, 400 г филе красной рыбы, 400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла,

20 г дрожжей, 150 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать.

Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать.

Для приготовления припека репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Филе красной рыбы промыть, обсушить, нарезать мелкими кусочками, посолить и обжарить в растительном масле. Жареный лук и рыбу смешать, поперчить, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на небольшое количество припека и выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с беконом и зеленью

*Ингредиенты*600 г пшеничной муки, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 л молока, 2 головки репчатого лука, 200 г бекона, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 15 мл растительного масла, 20 г сахара, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

700 мл молока довести до 30–35 °С, растворить в нем дрожжи, добавить половину сахара, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину просеянной муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто увеличится в 3 раза, добавить оставшиеся молоко, подогретое до 50 °С, муку и сахар.

Затем добавить взбитый белок, все осторожно перемешать и снова поставить в теплое место на 3 часа.

По истечении указанного времени можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

Для приготовления припека репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, слегка обжарить в растительном масле, добавить мелко нарезанный бекон и жарить до готовности.

Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с беконом и репчатым луком.

Полученную смесь слегка посолить, поперчить, еще раз перемешать.

На разогретую, смазанную маслом сковороду налить меньше теста, чем обычно.

Когда блин слегка подрумянится, положить на него небольшое количество припека и залить новой порцией теста так, чтобы припек оказался между двух блинов.

Затем блин перевернуть на другую сторону и обжарить.

Такие блины можно подавать с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Блины с омлетом

*Ингредиенты*2 головки репчатого лука, 400 г муки, 500 мл молока, 6 яиц, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 150 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, 3 желтка, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки 3 яиц, осторожно перемешать.

Для приготовления припека репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Оставшиеся яйца взбить, вылить полученную смесь на раскаленную сковороду с растительным маслом и обжарить с двух сторон. Полученный омлет остудить и нарезать тонкой соломкой. Жареный лук и омлет смешать, поперчить, тщательно перемешать.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на небольшое количество припека и выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с яблочным припеком

*Ингредиенты*600 г пшеничной муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 1 л молока, 500 г яблок, 15 мл растительного масла, 20 г сахара, 3 г корицы, 50 г сахарной пудры, соль по вкусу.

Способ приготовления

700 мл молока довести до 30–35 °С, растворить в нем дрожжи, добавить половину сахара, соль, растертый желток и 25 г растопленного сливочного масла, перемешать и всыпать половину просеянной муки. Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто увеличится в 3 раза, добавить оставшиеся молоко, подогретое до 50 °С, муку и сахар. Затем добавить взбитый белок, все осторожно перемешать и снова поставить в теплое место на 3 часа. По истечении указанного времени можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя.

Для приготовления припека яблоки очистить, вымыть, мелко нарезать, посыпать сахарной пудрой и корицей, слегка обжарить в

растопленном сливочном масле.

На разогретую, смазанную растительным маслом сковороду налить меньше теста, чем обычно. Когда блин слегка подрумянится, положить на него небольшое количество припека и залить новой порцией теста так, чтобы припек оказался между двух блинов. Затем блин перевернуть на другую сторону и обжарить.

Такие блины можно подавать с жидким медом, вареньем или сметаной.

Блины с банановым припеком

*Ингредиенты*4 банана, 400 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 50 мл растительного масла, 5 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 250 мл молока, добавить муку, тщательно перемешать и поставить на 1 час в теплое место. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем сливочное масло, добавить соль, сахар, желтки, все тщательно перемешать, ввести в подошедшее тесто и еще раз перемешать. Затем добавить в тесто взбитые белки, осторожно перемешать. Бананы вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками.Разогреть сковороду, капнуть на нее немного растительного масла, затем положить несколько кружочков бананов. Набирая тесто большой ложкой или половником, выливать его на бананы и выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Постные блины

Блины на соде

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 400 г гречневой муки, 3 г лимонной кислоты, 50 мл растительного масла, 5 г соды, 5 г соли.

Способ приготовления

Просеять муку. В 1 л теплой воды растворить соль. Воду влить в муку, тщательно перемешать, добавить кислоту и еще раз помешать.

Добавить в тесто соду, дать ему подняться.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Гречневые блины на воде

*Ингредиенты*800 г гречневой муки, 25 г дрожжей, 3 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

100 мл холодной воды смешать с 200 г муки, заварить это тесто 650 мл горячей воды, размешать, остудить, добавить

дрожжи, тщательно перемешать и поставить тесто в теплое место на 1–2 часа.

Когда тесто подойдет, добавить остальную муку, сахар, соль, поместить в теплое место на 30–40 минут.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блины с медом

*Ингредиенты*200 г муки, 50 мл растительного масла, 100 г жидкого меда, 3 г соды, 25 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 400 мл воды растворить соль, сахар, всыпать просеянную муку и мешать, пока тесто не станет однородным. Затем добавить соду и влить в тесто масло. Хорошо размешать.

Смазать раскаленную сковороду один раз перед выпечкой растительным маслом и печь блины, набирая тесто большой ложкой или половником. Промазать каждый блин медом и сложить их стопкой.

Гречневые блины с лесными ягодами

*Ингредиенты*800 г гречневой муки, 25 г дрожжей, 3 г сахара, 100 мл растительного масла, по 50 г мороженой черники, малины и брусники, 3 г крахмала, 75 г сахарной пудры, 3 г соли.

Способ приготовления

100 мл холодной воды смешать с 200 г муки, заварить это тесто 650 мл горячей воды, размешать, остудить, добавить дрожжи, тщательно перемешать и поставить тесто в теплое место на 1–2 часа.

Когда оно подойдет, аккуратно добавить остальную муку, сахар, соль, поместить в теплое место на 30–40 минут.

Набирая тесто большой ложкой или половником, выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Ягоды разморозить, смешать с крахмалом и 50 г сахарной пудры. На каждый блин выложить по 20 г ягодной начинки.

Блины свернуть пополам и посыпать сахарной пудрой.

Блины «Покровские»

*Ингредиенты*400 г пшеничной муки, 400 г гречневой муки, 3 г лимонной кислоты, 5 г соды, 100 г грушевого джема, 5 г соли.

Способ приготовления

Просеять муку. В 1 л теплой воды растворить соль. Воду влить в муку, тщательно перемешать, добавить кислоту и еще раз помешать. Добавить в тесто соду, дать ему подняться.

Блины выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде. Каждый блин смазать грушевым джемом.

Блины сложить стопкой и разрезать на порционные кусочки.

Блины «Медок»

*Ингредиенты*200 г муки, 50 мл растительного масла, 100 г жидкого меда, 3 г соды, 25 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

В 400 мл воды растворить соль, сахар, жидкий мед, всыпать просеянную муку и мешать, пока тесто не станет однородным. Затем добавить соду и влить в тесто масло. Хорошо размешать. Смазать раскаленную сковороду один раз перед выпечкой растительным маслом и печь блины, набирая тесто большой ложкой или половником.

Блины на минеральной воде

*Ингредиенты*300 г муки, 100 мл растительного масла, 25 г сахара, 400 мл минеральной воды.

Способ приготовления

Муку смешать с сахаром, постепенно влить при постоянном помешивании минеральную воду. Добавить 50 мл растительного масла. Полученную массу тщательно взбить.

Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Переворачивать блины следует после того, как они подрумянятся и начнут пузыриться снизу.Подавать такие блины можно с вареньем, жидким медом или овощным рагу.

БЛИНЧИКИ

Пресные блинчики

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло.

При постоянном помешивании всыпать муку. Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки.Разогрев сковороду, налить на нее немного растительного масла. Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом. Подавать с вареньем, джемом или сгущенным молоком.

Блинчики «Московские»

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г топленого масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Желтки яиц и соль размешать, добавить 500 мл молока и при постоянном помешивании постепенно всыпать муку.

Хорошо перемешать, чтобы тесто получилось гладкое, без комочков.

Затем влить остальное молоко и, все время размешивая, добавить взбитые яичные белки. Консистенция готового теста должна напоминать негустую сметану.

Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать топленым маслом. Затем налить в сковороду немного теста, распределив его равномерно, чтобы блинчик получился тонкий. Обжарить блинчики с двух сторон. Готовые блинчики смазать сливочным маслом, сложить вчетверо и уложить на подогретое блюдо.К столу можно подавать со сметаной, вареньем, медом, сахаром.

Сырные блинчики

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 300 г сыра, 3 г соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с молоком, добавить сыр, муку и соль, тщательно перемешать.

В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде в растопленном сливочном масле.

Картофельные мини-блинчики

Ингредиенты

300 г муки, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 600 мл молока, 400 г картофеля, 1 головка репчатого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешать молоко, яйца, муку, черный перец и соль. Замесить тесто и дать ему постоять. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Репчатый лук и картофель добавить в тесто, тщательно перемешать.Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на маленькой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блинчики на сметане

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании насыпать муку тонкой струйкой.

Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто.

Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать растительным маслом. Затем налить в сковороду немного теста, распределив его равномерно, чтобы блинчик получился тонким. Обжарить блинчики с двух сторон.Подавать к столу можно с медом, сметаной или вареньем.

Манные блинчики с изюмом

Ингредиенты

230 г манной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 100 г изюма без косточек, 200 г топленого масла, 100 г сахарной пудры, 100 мл виноградного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

В молоке размешать яйца и манную крупу, добавить соль, тщательно перемешать. Дать тесту постоять, чтобы крупа разбухла. Затем добавить изюм, хорошо размешать. Блинчики выпекать на разогретой сковороде в кипящем топленом масле.

Готовые блинчики сложить в глубокую сковороду и поставить в духовку на несколько минут.Подавать к столу, посыпав сахарной пудрой и полив соком.

Сладкие блинчики

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, 3 г соды, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 100 г сахара.

Способ приготовления

Масло нарезать кубиками, растереть с желтками и сахаром. Добавить 100 мл молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить в тесто.

Влить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом.Разогрев сковороду, налить на нее немного растительного масла. Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом. Подавать к столу можно со сметаной или йогуртом.

Кабачковые блинчики

Ингредиенты

300 г муки, 2 яйца, 200 г сливочного масла, 600 мл молока, 1 кабачок, 1 головка репчатого лука, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешать молоко, яйца, муку, черный перец и соль. Замесить тесто и дать ему постоять. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Кабачок вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Репчатый лук и кабачок добавить в тесто, тщательно перемешать.Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на маленькой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Блинчики с корицей

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г топленого масла, 5 г корицы, 3 г соли.

Способ приготовления

Желтки яиц, корицу и соль размешать, добавить 500 мл молока и при постоянном помешивании постепенно всыпать муку.

Затем влить остальное молоко и, все время размешивая, добавить взбитые яичные белки. Консистенция готового теста должна напоминать негустую сметану.

Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать топленым маслом. Затем налить в сковороду немного теста, распределив его равномерно, чтобы блинчик получился тонким. Обжарить блинчики с двух сторон.

Готовые блинчики смазать сливочным маслом, сложить вчетверо и уложить на подогретое блюдо.К столу можно подавать с яблочным вареньем.

Сырные блинчики с тмином и зеленью

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 300 г твердого сыра, 10 г сушеной зелени петрушки, 10 г тмина, 3 г соли.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Тмин истолочь в ступке с зеленью петрушки.

Отделить белки от желтков.

Желтки взбить с молоком, добавить сыр, тмин, зелень

петрушки, муку и соль, тщательно перемешать. В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде в растопленном сливочном масле.Подавать к столу можно с красной икрой или селедочным маслом.

Блинчики с какао

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 25 г какао, 50 мл растительного масла, 100 г молочного шоколада, 3 г соли.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло.

При постоянном помешивании всыпать муку и какао. Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки.

Разогрев сковороду, вылить на нее немного растительного масла. Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом.Подавать к столу, посыпав тертым шоколадом.

Блинчики «Праздничные»

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 3 г ванилина, 100 мл растительного масла, 100 г сахарной пудры, 3 г соли.

Способ приготовления

Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки и ванилин. При постоянном помешивании насыпать муку тонкой струйкой.Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто. Небольшую чугунную сковороду хорошо разогреть, смазать растительным маслом. Затем налить в сковороду немного теста, распределив его равномерно, чтобы блинчик получился тонким. Обжарить блинчики с двух сторон. Сложить их вчетверо, посыпать сахарной пудрой.

Блинчики на меду

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 5 яиц, 3 г соды, 15 мл столового уксуса, 100 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 100 г жидкого меда.

Способ приготовления

Сливочное масло растереть с желтками и медом. Добавить 100 мл молока. Муку просеять через сито и, помешивая, добавить

в тесто. Влить соду, гашенную уксусом. Тесто взбить, постепенно доливая оставшееся молоко. Отдельно взбить сливки и белки до образования пенистой массы, аккуратно смешать с тестом.

Разогрев сковороду, налить в нее немного растительного масла.Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон. Остальные блинчики выпекать таким же образом. Подавать к столу можно со сметаной.

Обыкновенные блинчики

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать.

Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде. Смазать растительным маслом сковороду следует только под первый блин.Блинчики должны получиться очень тонкими.

Блинчики к завтраку

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 50 г сахара, 100 мл молока, 3 г соли, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.Набирая тесто ложкой, выпекать тонкие блинчики на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Такие блинчики можно подавать с жареным беконом или с ягодами, йогуртом и медом.

Шоколадные блинчики

Ингредиенты

85 г муки, 50 г какао, 25 г сахара, 1 яйцо, 200 мл молока, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Муку и какао просеять, смешать, добавить сахар и яйцо. Взбивая, постепенно добавить молоко. Тесто поставить в холодильник на 20 минут.

Выпекать блины порциями в разогретом растительном масле, поддерживая их теплыми в духовке.Подавать можно с шоколадным мороженым и свежей клубникой.

Заварные блинчики

Ингредиенты

300 г муки, 3 яйца, 300 мл молока, 60 г сливочного масла, 50 мл вишневой наливки, 100 г ванильного сахара, 100 г клюквенного джема, соль по вкусу.

Способ приготовления

Масло смешать с солью и 200 мл воды, довести до кипения. Полученную массу снять с огня и всыпать в нее муку.

Хорошо размешать деревянной ложкой, охладить и ввести в полученное тесто при постоянном помешивании яйца.

Влить наливку.

Развести тесто молоком, наливая его тонкой струйкой.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на маленькой раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.Блинчики подавать к столу с клюквенным джемом, посыпав ванильным сахаром.

Блинчики по-австрийски

Ингредиенты

400 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 70 г сахара, 75 г сливочного масла, 100 г абрикосового джема, 50 г сахарной пудры, 3 г соли.

Способ приготовления

Молоко влить тонкой струйкой в муку и размешать до получения однородной массы без комочков. Добавить желтки, сахар и соль, тщательно перемешать.

На смазанную растопленным сливочным маслом сковороду наливать тонким слоем тесто и печь блинчики на среднем огне, обжаривая их с обеих сторон. На каждый блинчик положить немного абрикосового джема и свернуть трубочкой.При подаче к столу посыпать сахарной пудрой.

Дрожжевые блинчики (1-й способ)

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды.

Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Разогрев сковороду, налить в нее немного растительного масла.

Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон.Остальные блинчики выпекать таким же образом.

Дрожжевые блинчики (2-й способ)

Ингредиенты

2 яйца, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Способ приготовления

Яйца тщательно взбить с сахаром и солью.

Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в течение 10 минут.

В яичную массу всыпать муку и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и воду с дрожжами, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Разогреть растительное масло в сковороде, излишки вылить в тесто, тщательно перемешать. Обжарить блинчики с обеих сторон.Такие блинчики можно подавать с вареньем, сметаной или жареным беконом.

Блинчики из овсяных хлопьев

Ингредиенты

250 г овсяных хлопьев, 100 мл молока, 2 яйца, 2 яблока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить молоком и выдержать в течение 1 часа.

Яблоки вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. В молоко с овсяными хлопьями добавить взбитые яйца, яблоки, сахар и соль.

На разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, ложкой наливать тесто и жарить блинчики с обеих сторон.К столу можно подавать со сметаной, посыпав блинчики сахаром и корицей.

Кружевные блинчики на пиве

Ингредиенты

2 яйца, 200 мл пива, 200 мл молока, 600 г муки, 25 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить пиво и молоко, тщательно размешать. При помешивании постепенно добавить муку. Затем добавить сахар, соду и растительное масло, замесить тесто.Наливая на разогретую сковороду по 2 столовые ложки теста, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.

ОЛАДЬИ

Классические оладьи

Оладьи из дрожжевого теста

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде. Перед подачей на стол полить сметаной.

Оладьи «Пышечка»

*Ингредиенты*200 мл кефира, 3 яйца, 200 г пшеничной муки, 15 г сахара, 20 г сливочного масла, 50 г творога, 40 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 3 мл столового уксуса, 100 г яблочного повидла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить кефир, гашенную уксусом соду, протертый творог, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешать и оставить на 20 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, украсить яблочным повидлом.

Ванильные оладьи из дрожжевого теста

*Ингредиенты*100 мл молока, 100 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 40 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с молоком, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, кефир, ванильный сахар и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Кефирные оладьи

*Ингредиенты*200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Кефирные оладьи с манной крупой

*Ингредиенты*200 мл кефира, 2 яйца, 100 г манной крупы, 50 г пшеничной муки, 10 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, 50 г взбитых сливок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку, манную крупу и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить взбитыми сливками.

Кефирные оладьи со сметанным кремом

*Ингредиенты*200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 100 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром (10 г), солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать.

Полученное тесто поставить на 10 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления крема сметану тщательно взбить с оставшимся сахаром.

Оладьи украсить приготовленным кремом.

Оладьи из дрожжевого теста со взбитыми сливками

*Ингредиенты*200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, 50 г взбитых сливок, 20 г сгущенного молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко, муку и сливки.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, смазать сгущенным молоком.

Оладьи из дрожжевого теста с топленым молоком

*Ингредиенты*200 мл топленого молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 3 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи на простокваше

*Ингредиенты*200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 20 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку.

Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи на простокваше со сливочным маслом

*Ингредиенты*200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 15 г сахара, 20 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку, 50 г растопленного сливочного масла. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить оставшимся растопленным сливочным маслом.

Оладьи по-казахски

*Ингредиенты*300 г пшеничной муки, 3 яйца, 50 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В муку при постоянном помешивании влить 200 мл теплой соленой воды, затем ввести сырые яйца.

Тщательно взбить тесто веселкой. Жарить оладьи на сковороде, смазанной растительным маслом. Перед подачей к столу полить оладьи растопленным сливочным маслом.

Оладьи на ряженке

*Ингредиенты*200 мл ряженки, 3 яйца, 200 г пшеничной муки,

15 г сахара, 20 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 3 мл столового уксуса, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить ряженку, гашенную уксусом соду, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи на варенце

*Ингредиенты*200 мл варенца, 2 яйца, 200 г пшеничной муки, 15 г сахара, 30 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 40 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить варенец, соду, растопленное сливочное масло, муку. Тесто перемешать и оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи «Вишенка»

*Ингредиенты*200 г вишневого йогурта, 2 яйца, 100 г пшеничной муки, 100 г манной крупы, 5 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 100 г свежей вишни, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить йогурт, растопленное сливочное масло, муку и манную крупу.Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Вишню перебрать, промыть, удалить косточки. Оладьи украсить вишней.

Оладьи на кислом топленом молоке

Ингредиенты

200 мл кислого топленого молока, 2 яйца, 200 г пшеничной муки, 25 г сахара, 20 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью, добавить топленое молоко, соду, растопленное сливочное масло, муку.

Тесто перемешать и оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи «Персиковый десерт»

*Ингредиенты*200 г персикового йогурта, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 15 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 100 г

консервированных персиков, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить йогурт, растопленное сливочное масло и муку. Тесто перемешать и оставить на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде. Украсить их ломтиками консервированных персиков.

Оладьи на сухом молоке

*Ингредиенты*50 г сухого молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 20 г сахара, 10 мл оливкового масла, 20 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сухое молоко перемешать с небольшим количеством теплой воды, довести до кипения, остудить, добавить 150 мл воды, сахар, взбитые яйца, муку, соль, соду и оливковое масло. Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Оладьи на сухих сливках с медом

*Ингредиенты*50 г сухих сливок, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сухие сливки перемешать с небольшим количеством теплой воды, довести до кипения, остудить, добавить 150 мл воды, сахар, взбитые яйца, муку, соль, соду и сливочное масло. Тесто перемешать и оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить растопленным медом.

Соленые оладьи

*Ингредиенты*200 мл кефира, 100 мл огуречного рассола, 2 яйца, 20 г сливочного маргарина, 220 г пшеничной муки, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 5 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, сахаром и содой, добавить кефир, огуречный рассол, растопленный маргарин и муку. Тесто перемешать и оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Оладьи из манной крупы с медом

*Ингредиенты*200 мл молока, 2 яйца, 150 г манной крупы, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 20 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Манную крупу обжарить в сливочном масле, перемешать с

молоком, сахаром, содой и солью, добавить взбитые яйца. Тесто перемешать, оставить в теплом месте на 15 минут. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить растопленным медом.

Соленые оладьи на айране

*Ингредиенты*200 мл айрана, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 150 г пшеничной муки, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 5 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, сахаром и содой, добавить айран, растопленное сливочное масло и муку. Тесто перемешать и оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Гречневые оладьи

*Ингредиенты*200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г гречневой муки, 10 г сахара, 40 мл растительного масла, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 20 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку. Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Рисовые оладьи с изюмом

*Ингредиенты*250 мл молока, 2 яйца, 150 г рисовой муки, 10 г сахара, 20 г изюма, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рисовую муку смешать с небольшим количеством воды, варить в течение 5 минут, остудить, добавить взбитые с солью, сахаром и содой яйца, предварительно замоченный изюм, молоко и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, выпекать оладьи на раскаленной сковороде.

Овсяные оладьи

*Ингредиенты*250 мл молока, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 40 г сметаны, ванильный сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяную муку смешать с небольшим количеством горячей воды, оставить на 5 минут, остудить, добавить взбитые с солью, сахаром и содой яйца, молоко.

Сливочное масло растопить, добавить в тесто вместе с ванильным сахаром.

Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной

растительным маслом раскаленной сковороде, полить сметаной.

Шоколадные оладьи

*Ингредиенты*250 мл молока, 70 г овсяной муки, 30 г гречневой муки, 50 г пшеничной муки, 2 яйца, 20 г порошка какао, 20 г сливочного масла, 15 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяную и гречневую муку смешать, залить небольшим количеством молока, варить в течение 3 минут, остудить, добавить пшеничную муку, взбитые с солью, содой и сахаром яйца, разведенный в небольшом количестве теплой воды порошок какао и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Овсяные оладьи с орехами

*Ингредиенты*250 мл молока, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 10 г сахара, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 20 г меда, 20 г измельченных ядер грецких орехов, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяную муку смешать с небольшим количеством горячего молока, оставить на 5 минут, остудить, добавить взбитые с солью, сахаром и содой яйца, оставшееся молоко, орехи и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, выпекать оладьи на смазанной маслом раскаленной сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи «Богатырские»

*Ингредиенты*100 г овсяных хлопьев, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 50 г сметаны, 10 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 мл вишневого сиропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 5–7 минут, остудить. Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку, сметану.

Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 20 минут.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сиропом.

Оладьи из рисовой каши со сгущенным молоком

*Ингредиенты*50 г риса, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 40 г сгущенного молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 10 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 минут, остудить. Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сгущенным молоком.

Гречневые оладьи с морковью

*Ингредиенты*100 г гречневой крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 1 морковь, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Гречневую крупу залить 200 мл воды, довести до кипения, варить 10 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 минут, остудить. Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут.

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить в тесто. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи «Пшенные»

*Ингредиенты*50 г пшенной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 40 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшенную крупу залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 15 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 10 минут, остудить. Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 20 минут. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи из пророщенной пшеницы

*Ингредиенты*100 г пророщенной пшеницы, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г овсяной муки, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г взбитых сливок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшеницу пропустить через мясорубку. Молоко довести до кипения, добавить пшеницу, соль, сахар и варить, помешивая, на слабом огне в течение 7 минут. Кашу остудить, добавить растопленное сливочное масло, взбитые с содой яйца, овсяную

муку.

Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, украсить взбитыми сливками.

Яблочные оладьи

*Ингредиенты*100 г овсяных хлопьев, 200 мл молока, 2 яйца, 15 г сахара, 50 г пшеничной муки, 50 г сметаны, 10 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 2 яблока, 30 г сгущенного молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить 100 мл воды, довести до кипения, варить 5 минут, добавить сахар, соль, молоко, сливочное масло, варить еще 5–7 минут, остудить.

Добавить взбитые с содой яйца, пшеничную муку, сметану.

Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 20 минут. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, смешать с тестом.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сгущенным молоком.

Кислые оладьи из пророщенной пшеницы

*Ингредиенты*100 г пророщенной пшеницы, 250 мл кефира, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г пшеничной муки, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сметаны, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшеницу пропустить через мясорубку, залить 200 мл кипящей воды, варить в течение 3 минут, добавить соль, сахар и варить, помешивая, на слабом огне в течение еще 3 минут. Кашу остудить, добавить растопленное сливочное масло, взбитые с содой яйца, кефир, муку. Тесто перемешать и оставить в теплом месте на 10 минут.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить сметаной.

Оладьи с грушевым повидлом и медом

*Ингредиенты*150 г пшеничной муки, 200 мл теплого молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 г сметаны, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 40 г грушевого повидла, 30 г меда, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, сахаром и содой, добавить молоко, грушевое повидло, растопленное сливочное масло, сметану и муку.Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде, полить растопленным медом.

Оладьи «закусочные»

Оладьи с говяжьим паштетом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, соль по вкусу.

Для паштета: 400 г говяжьей печени, 100 г свинины, 50 г свиного сала, 3 головки репчатого лука, 2 небольшие моркови, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Печень промыть, нарезать кусками, обвалять в муке и обжарить в масле вместе с луком. Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить и растереть с солью и перцем. Мясо и сало промыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Мясо, сало и морковь положить в кастрюлю, залить холодной водой, тушить до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с печенью, луком и яйцами, влить немного оставшегося от тушения соуса и перемешать.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с паштетом из брынзы

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, соль по вкусу. *Для паштета:*300 г соленой брынзы, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством воды, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, кефир и муку.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Для приготовления паштета чеснок очистить и натереть на

мелкой терке. Брынзу и орехи пропустить через мясорубку, добавить чеснок, перемешать с размягченным сливочным маслом. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с креветочным паштетом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г вареных очищенных креветок, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 головка репчатого лука, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и водой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Креветки пропустить через мясорубку, смешать с луком, яйцами, сливочным маслом, посолить и поперчить.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с пикантным паштетом

Ингредиенты

200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г гречневой муки, 5 г сахара, 30 мл оливкового масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г вареных очищенных креветок, 20 мл сухого белого вина, 30 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, 20 мл сливок, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 чайная ложка горчицы, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной оливковым маслом сковороде.

Для приготовления паштета на растопленном сливочном масле обжарить муку, добавить сливки, сухое вино, посолить и нагревать в течение 2 минут.

Яйца очистить и пропустить через мясорубку вместе с креветками. Добавить смесь муки, сливок и вина, горчицы, поперчить, перемешать.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с рыбным паштетом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 200 г филе щуки, 100 г пресного творога, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 50 г сливочного масла, 20 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на тщательно смазанной растительным маслом сковороде.

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с морковью и обжарить в растительном масле.

Филе рыбы отварить в подсоленной воде.

Творог, отварную рыбу и обжаренные лук и морковь пропустить через мясорубку.

К полученному фаршу добавить размягченное сливочное масло, перец, соль и тщательно перемешать.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с калорийным паштетом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 200 г говяжьей печени, 30 г топленого свиного сала, 100 г филе курицы, 50 г шампиньонов, 1/2 чайной ложки тмина, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством молока, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, оставшееся молоко и муку.

Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Грибы перебрать, очистить, промыть и мелко нарезать. Печень и филе курицы промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, затем мелко нарезать и жарить на сале вместе с грибами.

Полученную массу остудить, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, тмин, оставшийся от жаренья жир. Затем протереть фарш через сито. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с паштетом из куриной печени

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 40 мл растительного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 200 г куриной печени, 50 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 10 мл коньяка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Дрожжи смешать с небольшим количеством теплой воды, оставить на 20 минут в теплом месте, добавить взбитые яйца, соль, сахар, кефир и муку. Тесто перемешать и оставить еще на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Печень промыть, отварить в течение 15 минут в подсоленной воде, остудить, протереть через сито, перемешать со сметаной, поперчить. В паштет положить лук и добавить коньяк. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с паштетом из зелени

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 10 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Сливочное масло взбить с петрушкой и солью.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с сельдерейным паштетом

Ингредиенты

200 мл айрана, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 1 корень сельдерея, 100 г сливочного масла, 5 г сметаны, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить айран, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Корень сельдерея вымыть, очистить, варить до готовности,

пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, яичным желтком и сметаной. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с горчичным паштетом

Ингредиенты

200 мл простокваши, 2 яйца, 150 г гречневой муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 50 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г сливочного масла, 20 г горчицы, 1 сырой яичный желток, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить простоквашу, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 10 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом.

Оладьи смазать паштетом.

Оладьи с селедочным паштетом

Ингредиенты

200 мл несладкого йогурта, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1/2 пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить йогурт, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди дважды пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком. Оладьи смазать паштетом.

Оладьи с сырным паштетом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

*Для паштета:*100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

В размягченное масло добавить тертый сыр, соль и перец. Оладьи смазать паштетом.

Оладьи с грибным паштетом

Ингредиенты

200 мл топленого молока, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г сливочного масла, 50 г маринованных грибов, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить топленое молоко, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Маринованные грибы пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи с яичным паштетом

Ингредиенты

200 мл кислого молока, 2 яйца, 150 г блинной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 пучка зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кислое молоко, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета зелень укропа вымыть. Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно, украсить веточками укропа.

Оладьи с огуречным паштетом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета:*100 г сливочного масла, 1 огурец, 1/2 пучка зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на

10 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом, солью и зеленью укропа.

Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Ржаные оладьи с паштетом из говядины и яиц

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г ржаной муки, 2 г сухих дрожжей, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, 5 г сахара, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г отварной говядины, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко, муку, дрожжи и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета яйца очистить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Мясо и яйца пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Смазать оладьи паштетом.

Оладьи с паштетом из хрена

Ингредиенты

200 мл ряженки, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, 1/2 пучка зелени петрушки, 5 мл лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить ряженку, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, посолить, смешать со сливочным маслом и зеленью петрушки. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Гречневые оладьи с печеночным паштетом

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г гречневой муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для*

паштета: 100 г отварной говяжьей печени, 1 головка репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку, дрожжи и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 30 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в оливковом масле. Зелень петрушки вымыть. Морковь очистить.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, соль и перец. Оладьи смазать печеночным паштетом и украсить веточками петрушки.

Пшенные оладьи с печеночным паштетом

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 50 г пшена, 100 г пшеничной муки, 5 г сахара, 2 г сухих дрожжей, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета:*100 г отварной говяжьей печени, 50 г плавленого сыра, 1 головка репчатого лука, 20 мл оливкового масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Пшенную крупу залить 100 мл кипятка, варить в течение 10 минут, добавить молоко, сахар, соль, варить еще 10 минут, остудить.

Яйца взбить с содой, добавить муку, дрожжи, растопленное сливочное масло, смешать с пшенной кашей.

Тесто перемешать, оставить на 30 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в оливковом масле. Морковь очистить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью, плавленым сыром и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Оладьи смазать паштетом, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи с паштетом из консервированной рыбы

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды,

30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 150 г консервированных сардин, 40 г майонеза, 1 головка репчатого лука.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить и мелко нарезать. Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. На оладьи выложить рыбную смесь.

Ячневые оладьи с печеночным паштетом

Ингредиенты

200 мл кислого молока, 2 яйца, 150 г ячневой муки, 5 г сахара, 2 г дрожжей, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г отварной говяжьей печени, 2 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, 20 мл растительного масла, 1 вареная морковь, 50 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кислое молоко, ячневую муку, дрожжи и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в растительном масле.

Морковь очистить. Соленые огурцы нарезать кружочками.

Печень пропустить через мясорубку вместе с морковью и луком, добавить сливочное масло, соль и перец.

Оладьи смазать печеночным паштетом, сверху выложить кружочки соленых огурцов.

Оладьи «К пиву»

Ингредиенты

200 мл варенца, 2 яйца, 150 г ржаной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 150 г филе копченой рыбы, 50 г сливочного масла, 10 г томатной пасты, 1 головка репчатого лука, 1/2 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить варенец, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 15 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть. В размягченное сливочное масло добавить томатную пасту, тертый лук и взбить.

Оладьи смазать полученной смесью, сверху выложить филе копченой рыбы, украсить веточками петрушки.

Оладьи к ужину

Ингредиенты

200 мл ряженки, 2 яйца, 150 г ржаной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 150 г консервированной горбуши, 40 г майонеза, 1 головка репчатого лука, 1/2 пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить ряженку, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом горячей сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с луком и майонезом. Зелень укропа вымыть и нарубить.

На оладьи выложить рыбную смесь, посыпать зеленью укропа.

Оладьи «Римские»

Ингредиенты

200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл оливкового масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 150 г консервированной печени трески, 1 головка репчатого лука, 10 мл 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко, муку и растопленное сливочное масло. Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на раскаленной сковороде.

Для приготовления паштета лук очистить, вымыть, мелко нарезать и сбрызнуть уксусом. Печень трески размять вилкой, перемешать с луком. Оладьи смазать приготовленным паштетом, соединить попарно.

Оладьи «Астраханские»

*Ингредиенты*200 мл кумыса, 2 яйца, 200 г ржаной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 2 г сухих дрожжей, 20–30 г черной икры, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кумыс, муку и разведенные в небольшом количестве воды дрожжи. Тесто перемешать, оставить на 40 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Оладьи остудить, смазать сливочным маслом и черной икрой, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи с сыром и чесноком

*Ингредиенты*200 мл молока, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр нарезать ломтиками. Чеснок очистить и нарубить.

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить молоко, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте.

Оладьи жарить с одной стороны в разогретом растительном масле, перевернуть, положить на каждый по ломтику сыра.

Накрыть сковороду крышкой и жарить еще 2–3 минуты.

Аккуратно выложить приготовленные горячие оладьи на тарелку и посыпать чесноком.

Оладьи с ореховым паштетом

Ингредиенты

200 мл ряженки, 2 яйца, 150 г овсяной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 100 г сыра, 1 яблоко, 50 г ядер грецких орехов, 10 мл лимонного сока, 20 г сметаны.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить ряженку, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 30 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления паштета яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть натереть на крупной терке вместе с сыром, смешать с измельченными орехами, заправить лимонным соком и сметаной.

Оладьи смазать паштетом.

Оладьи по-украински

*Ингредиенты*200 мл кислого молока, 2 яйца, 150 г ржаной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки

питьевой соды, 3 г сухих дрожжей, 30 г сливочного масла, 100 г соленого сала, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кислое молоко, муку, растопленное сливочное масло и разведенные в небольшом количестве воды дрожжи.

Тесто перемешать, оставить на 40 минут в теплом месте.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.

Сало нарезать кубиками, обжаривать до вытапливания жира, вынуть шкварки.

Чеснок очистить, вымыть, нарубить и смешать с зеленью укропа.

На оладьи выложить шкварки, смесь чеснока и зелени укропа.

Оладьи с паштетом из субпродуктов

Ингредиенты

200 мл кефира, 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 5 г сахара, 30 мл растительного масла, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 30 г сливочного масла, соль по вкусу. *Для паштета*: 50 г говяжьих почек, 50 г говяжьих мозгов, 40 г сметаны, соль, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить кефир, муку и растопленное сливочное масло.

Тесто перемешать, оставить на 20 минут в теплом месте. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом сковороде.Говяжьи почки и мозги промыть, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, добавить сметану, перец и тщательно перемешать. Оладьи смазать паштетом, соединить попарно.

Оладьи из молочных продуктов

Оладьи из творога с луком

Ингредиенты

500 г творога, 2 желтка, 1 белок, 1 головка репчатого лука, 20 г сахара, 250 г пшеничной муки, 170 г сметаны, 30 мл растительного масла, 125 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протереть или пропустить через мясорубку, растереть с сахаром и яичными желтками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле.

В творожную массу добавить лук, муку, взбитый белок, соль, все тщательно перемешать.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать со сметаной.

Оладьи из вермишели с творогом

*Ингредиенты*500 г творога, 100 г вермишели, 40 г сахара, 4 яйца, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог растереть деревянной ложкой. Вермишель отварить, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и охладить. Вареную вермишель смешать с творогом, сахаром, солью и желтками яиц. Белки взбить и, помешивая, осторожно ввести в творожную смесь. Сливочное масло растопить на сковороде.

В кипящее масло столовой ложкой выкладывать полученную массу и жарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

Оладьи из творога и свеклы

*Ингредиенты*500 г творога, 2 яйца, 250 г муки, 1–2 свеклы, 1–2 яблока, 250 мл молока, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, 70 мл растительного масла, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, затем нарезать тонкими ломтиками. Свеклу вымыть, отварить, очистить и натереть на мелкой терке.

Свеклу смешать с мукой, яблоками, творогом, молоком, яйцами, сахаром и солью.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Оладьи с морковью и творогом

*Ингредиенты*500 г творога, 3 крупные моркови, 20 г манной крупы, 1 яйцо, 40 г сахара, 170 г пшеничной муки, 10 г жира, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и припустить с жиром в небольшом количестве воды, затем всыпать манную крупу и нагревать до тех пор, пока крупа не набухнет. Морковную массу охладить, смешать с творогом, яйцом, сахаром и мукой.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать можно со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Оладьи из творога с яблоками

*Ингредиенты*500 г творога, 2 желтка, 1 белок, 1 яблоко, 20 г сахара, 250 г пшеничной муки, 170 г сметаны, 125 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протереть или пропустить через мясорубку, растереть с сахаром и яичными желтками.

Яблоко вымыть, очистить от кожицы, натереть на крупной терке.

В творожную массу добавить яблоко, муку, взбитый белок, соль, все тщательно перемешать.

Смесь выкладывать ложкой на горячую сковороду с растопленным сливочным маслом и жарить до образования румяной корочки.

Подавать со сметаной.

Оладьи из творога с какао

*Ингредиенты*500 г творога, 10 г какао, 1–2 яблока, 250 г муки, 250 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, 70 мл растительного масла, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Творожную массу смешать с мукой, какао, яблоками, молоком, яйцами, солью и сахаром. Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле. Готовые оладьи полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

Оладьи из творога с корицей

*Ингредиенты*500 г творога, 5 г корицы, 40 г сахара, 4 яйца, 75 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Творог растереть деревянной ложкой с желтками, корицей, сахаром и солью. Белки взбить и, помешивая, осторожно ввести в творожную смесь. Сливочное масло растопить на сковороде. В кипящее масло столовой ложкой выкладывать полученную массу и жарить оладьи с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавать горячими с растопленным сливочным маслом.

Оладьи с морковью и сыром

*Ингредиенты*500 г творога, 3 крупные моркови, 20 г манной крупы, 1 яйцо, 10 г сахара, 100 г тертого сыра, 170 г пшеничной муки, 18 г жира, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Творог протереть через сито. Морковь очистить, вымыть,

натереть на крупной терке и припустить с жиром в небольшом количестве воды, затем всыпать манную крупу и нагревать до тех пор, пока крупа не набухнет.

Морковную массу охладить, смешать с творогом, яйцом, тертым сыром, сахаром и мукой.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле.Подавать можно со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Оладьи из овощей

Оладьи из капусты с кальмарами

Ингредиенты

800 г капусты, 500 г кальмаров, 400 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г муки, 3 головки репчатого лука, 3 яйца, 75 мл растительного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту вымыть, мелко нарезать, опустить в кипяток и откинуть на дуршлаг. Затем сложить капусту в сотейник, добавить сливочное масло, немного горячего молока и припустить до готовности.

Кальмары промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 3 минут.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле.

Сваренные кальмары пропустить через мясорубку, смешать с капустой, добавить лук, растертые с солью яичные желтки, разведенную молоком до консистенции жидкой сметаны муку и все тщательно перемешать. Затем осторожно ввести предварительно охлажденные и взбитые яичные белки.

Оладьи жарить на разогретой сковороде в растительном масле.

Такие оладьи следует подавать горячими со сметаной.

Оладьи по-белорусски (драники)

*Ингредиенты*700 г картофеля, 60 г пшеничной муки, 60 мл растительного масла, 2 г соды, 50 г сливочного масла или 70 г сметаны, 15 г зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на терке, соединить с пшеничной мукой, солью и содой, перемешать.

Полученную массу набирать ложкой и выкладывать в сковороду с разогретым растительным маслом.

Подавать оладьи к столу, полив растопленным сливочным маслом или сметаной и посыпав вымытой и измельченной зеленью укропа. Картофельные драники можно подавать и с

брусничным сиропом.

Также можно делать драники, где вместо картофеля используют яблоки и пшеничную муку в соотношении 1: 2.Протертые яблоки в этом случае вводят в тесто в последнюю очередь.

Оладьи из кольраби с молоком

Ингредиенты

150 мл молока, 1,2 кг кольраби, 200 г муки, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 150 г сметаны, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кольраби очистить, вымыть, натереть на крупной терке, добавить просеянную муку, молоко, яйца, сахар и соль, все тщательно перемешать до однородной массы. Полученную смесь выкладывать ложкой на смазанную маслом сковороду и жарить оладьи с двух сторон. При подаче к столу полить сметаной.

Оладьи из редиса

*Ингредиенты*150 мл молока, 400 г редиса, 250 г картофеля, 120 г моркови, 120 г муки, 2 яйца, 25 г сахара, 8 г соды, 40 г сливочного масла, растительное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис, картофель и морковь вымыть, сварить до готовности, очистить и пропустить через мясорубку. Яйца растереть с сахаром, постепенно влить молоко, добавить соль и соду. Эту смесь быстро соединить с мукой и овощным пюре и взбить.

Полученную смесь выкладывать ложкой на раскаленную сковороду и жарить оладьи в растительном масле с двух сторон.

Подавать с растопленным сливочным маслом.

Оладьи из моркови с овсяными хлопьями

*Ингредиенты*200 г моркови, 200 г овсяных хлопьев, 200 мл молока, 100 г муки, 3 яйца, 100 г сметаны, 50 г сахара, 3 г корицы, растительное масло для обжаривания, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, затем добавить яичные желтки, соль, 25 г сахара, тертую морковь, муку и взбитые белки, все тщательно перемешать. На разогретую с растительным маслом сковороду ложкой наливать тесто и жарить оладьи с обеих сторон.

Перед подачей к столу оладьи полить сметаной, смешанной с корицей и оставшимся сахаром.

Оладьи из топинамбура и моркови

*Ингредиенты*700 топинамбура, 300 г моркови, 2 яйца, 100 г муки, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Топинамбур и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, смешать, добавить яйца, муку и соль. Все тщательно перемешать.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и обжаривать оладьи с двух сторон.

К столу можно подавать со сметаной или сырным соусом.

Оладьи из зеленого лука

*Ингредиенты*200 г зеленого лука, 100 г муки, 1 яйцо, 50 мл соевого соуса, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В муку добавить 30 мл воды, яйцо и соль, замесить тесто. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать и добавить в тесто.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду, смазанную сливочным маслом и обжаривать оладьи с двух сторон. При подаче к столу полить соевым соусом.

Оладьи из тыквы

*Ингредиенты*500 г тыквы, 100 г муки, 2 яйца, 100 мл кефира, 10 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, натереть на крупной терке. Из тыквы, муки, яиц, кефира, сахара и соли замесить тесто.

Тесто выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.

Подавать к столу можно со сметаной, вареньем или жидким медом.

Сладкие оладьи из кабачка

*Ингредиенты*3 яйца, 200 г сахара, 50 мл молока, 200 г муки, 1 молодой кабачок, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Яйца растереть с сахаром, добавить молоко и муку, замесить тесто.

Кабачок вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Каждый кружочек кабачка обмакивать в тесто с обеих сторон и жарить на раскаленной сковороде в растительном масле.

Острые кабачковые оладьи

*Ингредиенты*2 кабачка, 100 г муки, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожуры и семян, затем пропустить через мясорубку. Кабачковый фарш смешать с мукой,

яйцами, молотым перцем и солью.

Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.

Подавать к столу можно со сметаной или майонезом.

Картофельные оладьи

*Ингредиенты*4 крупных клубня картофеля, 1 яйцо, 100 мл кефира, 200 г муки, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с яйцом, кефиром, мукой, солью и перцем. Полученную массу выкладывать столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом и жарить оладьи с двух сторон.Подавать к столу можно со сметаной, майонезом или сырным соусом.

Оладьи из рыбы и морепродуктов

Оладьи из морского языка

Ингредиенты

300 г филе морского языка, 15 мл лимонного сока, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 100 г муки, 1 морковь, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть. Филе морского языка промыть, обсушить, пропустить через мясорубку с репчатым луком. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, смешать с фаршем. В полученную массу добавить яйцо, муку, лимонный сок, соль и перец, все тщательно перемешать. Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле.

Подавать к столу можно с соевым соусом, майонезом или сметаной.

Оладьи из рыбных консервов

*Ингредиенты*200 г консервированной сайры, 1 головка репчатого лука, 1 клубень картофеля, 2 яйца, 50 г муки, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированную сайру тщательно размять вилкой. Репчатый лук и картофель очистить, вымыть, пропустить через мясорубку. Рыбу смешать с овощным фаршем, яйцами, мукой, солью и перцем.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Перед подачей к столу оладьи украсить стебельками петрушки.

Оладьи из кальмаров

*Ингредиенты*300 г подготовленных кальмаров, 15 мл лимонного сока, 1 редька дайкон, 50 г муки, 2 яйца, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кальмары промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем пропустить через мясорубку. Редьку дайкон очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Кальмары смешать с редькой, яйцами, мукой, лимонным соком, солью и перцем.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле.

Подавать к столу можно с соевым соусом.

Оладьи из щуки

*Ингредиенты*500 г щуки, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, 2 яйца, 50 г муки, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть. Щуку выпотрошить, очистить, промыть, пропустить через мясорубку с репчатым луком.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Рыбный фарш смешать с петрушкой, яйцами, мукой, солью и перцем.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле.

Оладьи из мяса криля

*Ингредиенты*100 г консервированного мяса криля, 100 г морской капусты, 100 г муки, 2 яйца, 15 мл лимонного сока, 100 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морскую капусту мелко нарезать, смешать с мясом криля, мукой, яйцами, лимонным соком, солью и перцем. Полученную массу тщательно перемешать.

Оладьи жарить с двух сторон на раскаленной сковороде в растительном масле.Подавать к столу можно с соевым соусом.

Оладьи из мяса и мясных продуктов

Оладьи из говядины

Ингредиенты

200 г говядины, 20 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Мясо смешать с луком, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Оладьи из свинины

*Ингредиенты*200 г свинины, 20 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Мясо смешать с луком, чесноком, майонезом, уксусом и яйцами, посолить, поперчить, оставить на 1 час, добавить муку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью укропа.

Оладьи из баранины

*Ингредиенты*200 г баранины, 20 г панировочных сухарей, 20 г сливочного масла, 10 мл лимонного сока, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Мясо смешать с луком, чесноком, растопленным сливочным маслом, лимонным соком, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить панировочные сухари. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью петрушки.

Мясные оладьи с тмином

*Ингредиенты*100 г свинины, 150 г говядины, 20 г ржаной муки, 30 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, 5 г молотого тмина, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину и свинину промыть, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить.

Мясо смешать с луком, чесноком, майонезом, уксусом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку и

тмин. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью кинзы.

Оладьи из курицы

*Ингредиенты*300 г филе курицы, 40 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 10 мл лимонного сока, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Филе курицы смешать с луком, майонезом, лимонным соком, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 1 час, добавить муку. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи из курицы с морковью

*Ингредиенты*200 г филе курицы, 40 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 2 моркови, 1 пучок зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Филе курицы смешать с луком, майонезом, уксусом, морковью, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на раскаленной сковороде, посыпать зеленью укропа.

Оладьи из курицы с картофелем

*Ингредиенты*300 г филе курицы, 40 г пшеничной муки, 30 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 2 клубня картофеля, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, нарубить. Картофель вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Фарш смешать с луком, майонезом, уксусом, картофелем, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 1 час, добавить муку. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи из курицы и говядины

*Ингредиенты*200 г филе курицы, 100 г жирной говядины, 40 г панировочных сухарей, 30 г майонеза, 10 мл лимонного сока, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы промыть, мелко нарезать. Говядину промыть, пропустить через мясорубку, смешать с филе курицы. Лук очистить, вымыть, нарубить. Фарш смешать с луком, майонезом, лимонным соком, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить панировочные сухари. Нарубить зелень кинзы.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью кинзы.

Оладьи из мяса утки

*Ингредиенты*300 г филе утки, 40 г пшеничной муки, 40 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе утки промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Филе утки смешать с луком, майонезом, уксусом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, посыпать зеленью петрушки.

Оладьи из мяса гуся

*Ингредиенты*300 г филе гуся, 30 г пшеничной муки, 20 г майонеза, 10 мл столового уксуса, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе гуся промыть, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить. Филе гуся смешать с луком, чесноком, майонезом, уксусом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Выпекать оладьи на раскаленной сковороде, посыпать зеленью укропа.

Оладьи из говяжьей печени

*Ингредиенты*300 г говяжьей печени, 3 моркови, 1 головка репчатого лука, 20 г майонеза, 2 яйца, 30 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, пропустить через мясорубку. Морковь очистить, натереть на мелкой терке.

Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печеночный фарш смешать с луком, морковью, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать. Выпекать оладьи на раскаленной сковороде.

Оладьи из говядины с сыром

*Ингредиенты*200 г говядины, 20 г пшеничной муки, 20 г

майонеза, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 40 мл растительного масла, 100 г сыра, 50 мл кетчупа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Мясо смешать с луком, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, оставить на 2 часа, добавить муку и сыр.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить кетчупом.

Оладьи из куриной печени

*Ингредиенты*300 г куриной печени, 1 клубень картофеля, 1 головка репчатого лука, 20 г майонеза, 2 яйца, 40 мл растительного масла, 40 г пшеничной муки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печеночный фарш смешать с луком, картофелем, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать.

Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде.

Оладьи из говяжьей печени с цукини

*Ингредиенты*300 г говяжьей печени, 200 г цукини, 1 головка репчатого лука, 20 г майонеза, 2 яйца, 30 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, 1/2 пучка зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, мелко нарезать.

Цукини вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Печень смешать с луком, цукини, майонезом, яйцами, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Выпекать оладьи на раскаленной сковороде, посыпать веточками укропа.

Оладьи из говяжьей печени с зеленью

*Ингредиенты*200 г говяжьей печени, 1 головка репчатого лука, 20 г майонеза, 2 яйца, 30 г пшеничной муки, 40 мл растительного масла, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 50 мл томатного соуса, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Зелень укропа и петрушки вымыть и мелко нарезать.

Печень смешать с луком, майонезом, яйцами, зеленью, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать.Выпекать оладьи на смазанной растительным маслом раскаленной сковороде, полить томатным соусом.

НАЧИНКИ

Начинка из свежих грибов

Ингредиенты

500 г свежих грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 3–4 веточки зелени укропа или петрушки, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, очистить, мелко нарезать, посолить и обжарить в сливочном масле.Лук очистить, нарубить и обжарить, добавить к грибам вместе со сметаной. Тушить на медленном огне в течение 10–15 минут. Готовую начинку посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Начинка из соленых грибов

Ингредиенты

300 г соленых грибов (грузди, маслята, рыжики и т. д.), 1 луковица, 2–3 столовые ложки сливочного (топленого) или растительного масла, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Грибы тщательно промыть, мелко нарезать и обжарить на сковороде с разогретым маслом. Лук очистить, мелко нарубить и обжарить в отдельной посуде. Перемешать лук с грибами, посолить и поперчить.

Начинка из сушеных грибов

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 100 мл грибного отвара, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, залить холодной водой и оставить на 2–3 часа для замачивания. Отварить в той же воде и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и смешать с грибами. Масло растопить и добавить к грибам.

Тушить на медленном огне в течение 10–15 минут, всыпать муку для густоты, влить грибной отвар.Яйцо сварить вкрутую, очистить, мелко нарубить и добавить к грибам. Посолить,

поперчить, хорошо перемешать.

Начинка из сушеных грибов и яиц

Ингредиенты

50 г сушеных грибов, 6 яиц, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, замочить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Мелко нарезать.

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле вместе с измельченными грибами.

Яйца сварить вкрутую, очистить, нарубить.Соединить яйца и грибы с луком, посолить, поперчить, перемешать.

Начинка из свежих грибов с луковым соусом

Ингредиенты

400 г свежих грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного или растительного масла, 1 чайная ложка пшеничной муки, 100 мл воды или бульона, 3–4 веточки зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Свежие грибы промыть, очистить, варить в подсоленной воде до готовности.

Мелко нарезать и обжарить в 1 столовой ложке масла.

Приготовить соус. Для этого обжарить в оставшемся масле муку и мелко нарезанный лук до ровного светло-золотистого цвета, добавить воду или бульон, перец, соль, рубленую зелень.Смешать грибы с соусом.

Начинка из сушеных грибов с луковым соусом

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка пшеничной муки, 100 мл грибного бульона, 3–4 веточки петрушки, 1 лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Сушеные грибы замочить на 2 часа в холодной воде, затем отварить в этой же воде с лавровым листом.

Когда грибы сварятся, мелко нарезать ножом или измельчить с помощью мясорубки и обжарить в 1 столовой ложке масла.Приготовить соус. Обжарить на сковороде с оставшимся маслом муку и мелко нарезанный лук до светло-золотистого цвета, добавить бульон, перец, соль, рубленую зелень. Влить соус в грибы и все хорошо перемешать.

Начинка из свежих грибов со сметаной

Ингредиенты

400 г свежих грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного или растительного масла, 1 чайная ложка пшеничной муки, 3 столовые ложки сметаны, 3–4 веточки зелени петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Грибы промыть, очистить, отварить. Вареные грибы нарубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить на сковороде с 1 столовой ложкой масла. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить с мукой. Когда он немного остынет, добавить сметану, рубленую зелень, соль, перец. Перемешать и больше не нагревать, чтобы сметана не потеряла свой вкус и запах. Соединить грибы и сметанный соус и перемешать.

Начинка из вешенок

Ингредиенты

400 г свежих вешенок, 1 луковица, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны, 3–4 веточки зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Петрушку промыть и нарезать. Вешенки хорошо промыть, отварить, отжать, чтобы ушла лишняя вода, и измельчить с помощью мясорубки.

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле до прозрачности.Смешать вешенки, лук, добавить рубленое яйцо, сметану, петрушку, посолить и поперчить. Все хорошо перемешать.

Начинка из сушеных грибов со сметаной

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 1/2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного или растительного масла, 1 чайная ложка пшеничной муки, 3 столовые ложки сметаны, 3–4 веточки зелени петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Грибы промыть, замочить в холодной воде на 2–3 часа. Отварить в ней же, затем нарубить ножом или измельчить с помощью мясорубки, после чего обжарить на сковороде с 1 столовой ложкой масла. Лук очистить, мелко нарубить и обжарить с мукой в оставшемся масле. Когда оно немного остынет, добавить к луку сметану, рубленую зелень, соль, перец. Еще раз хорошо перемешать.

Начинка из сушеных грибов и риса

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 1 стакан риса, 2 луковицы, 2–3 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть, замочить в холодной воде на 2–3 часа. Отварить в ней же. Лук очистить, мелко нарезать, смешать с грибами и обжарить в масле.Рис отварить, соединить с грибами и луком, посолить, поперчить, хорошо перемешать.

Начинка из сушеных грибов и квашеной капусты

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 600 г квашеной капусты, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Лук очистить, мелко нарубить. Грибы тщательно промыть, замочить в холодной воде на 2–3 часа, затем отварить. Мелко нарезать, смешать с рубленым луком и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Капусту промыть, обдать кипятком, мелко нарезать и выложить в кастрюлю. Влить оставшееся растительное масло и тушить на медленном огне, пока капуста не станет мягкой. Смешать грибы и капусту, посолить, поперчить.

Начинка из свежих грибов с кореньями

Ингредиенты

500 г свежих грибов, 1 морковка, 1 корень петрушки, 3 столовые ложки томат-пюре, 2 яйца, 2 столовые ложки маргарина или жира, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 3 веточки зелени петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить желтки.

Грибы промыть, мелко нарезать или измельчить с помощью мясорубки.

Корень петрушки и морковь очистить и натереть на терке. Поместить коренья и грибы в кастрюлю с растопленным жиром, добавить томат-пюре и тушить до тех пор, пока не испарится вся жидкость.Когда тушеные грибы с кореньями немного остынут, добавить в них панировочные сухари, вареные желтки, соль и мелко рубленную зелень, хорошо перемешать.

Начинка из соленых грибов с морковью

Ингредиенты

300 г соленых грибов, 2 морковки, 3 столовые ложки томат-

пюре, 2 яйца, 2 столовые ложки маргарина или жира, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 3 веточки зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить желтки от белков. Зелень промыть и мелко нарубить. Соленые грибы вымочить в холодной воде, а затем мелко нарубить ножом или пропустить через мясорубку.

Морковь очистить и натереть на терке. Соединить грибы и тертую морковь, положить в посуду с растопленным жиром и томат-пюре и тушить до готовности.В остывшую смесь добавить нарезанные вареные желтки, соль, рубленую зелень и панировочные сухари, хорошо перемешать.

Начинка из грибов и ветчины

Ингредиенты

400 г свежих грибов, 70–80 г копченой нежирной ветчины, 40–50 г твердого сыра, 1 вареное яйцо, 4 столовые ложки сметаны, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, выложить в кастрюлю и потушить, не добавляя ни масла, ни воды. Затем мелко нарезать. Ветчину и яйцо мелко нарубить, сыр натереть на терке.Смешать грибы с ветчиной, сыром и яйцом, добавить сметану и посолить. Если начинка получилась слишком жидкой, можно добавить в нее панировочные сухари.

Начинка из грибов и говядины

Ингредиенты

250 г свежих грибов, 200 г отварной говядины, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, отварить и вместе с очищенной луковицей и вареным мясом измельчить с помощью мясорубки.Сливочное масло растопить и влить в фарш. Поперчить, посолить и перемешать.

Начинка из шампиньонов, сыра, ветчины и сладкого перца

Ингредиенты

400 г свежих шампиньонов, 200 г твердого сыра, 200 г ветчины, 2 яйца, 1 сладкий перец, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Грибы очистить, промыть, мелко нарубить, обжарить вместе с

измельченным луком в растительном масле. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и натереть на терке. Ветчину нарезать мелкими кубиками, очищенный перец – тонкой соломкой. Сыр натереть на терке.Соединить все ингредиенты, заправить майонезом и перемешать.

Начинка из грибов и капусты

Ингредиенты

400 г свежих грибов, 400 г белокочанной капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки маргарина, 1 яйцо, 1 мускатный орех, тмин, соль.

*Способ приготовления*Яйцо сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Грибы очистить, промыть и нарезать. Нарубить капусту и очищенный лук. Лук обжаривать на сковороде с растопленным маргарином до тех пор, пока не станет прозрачным. Соединить лук с капустой и грибами и тушить до готовности. Добавить яйцо, тертый мускатный орех, тмин и соль. Все хорошо перемешать. Вместо свежих грибов можно взять 300 г соленых.

Начинка из соленых груздей

Ингредиенты

500 г соленых груздей, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 3–4 веточки зелени укропа, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Грузди промыть в холодной воде, мелко нарезать. Зелень укропа промыть и нарубить. Лук очистить, измельчить и обжарить в растительном масле до светло-золотистого цвета. Добавить к луку грузди, посолить, поперчить и слегка обжарить. Посыпать зеленью и перемешать.

Начинка из свежих опят со сметаной

Ингредиенты

1 1/2 кг свежих опят, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Опята хорошо промыть, нарезать крупными ломтиками и просушить на салфетке. Поперчить, посолить и обжаривать в духовке в растительном масле до тех пор, пока не испарится влага. Добавить сметану и перемешать.

Начинка из сморчков со сметаной

Ингредиенты

1 кг свежих сморчков, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г сметаны, 1 яйцо, соль.

*Способ приготовления*Сморчки тщательно промыть, залить холодной водой и варить в течение 20 минут. Откинуть на дуршлаг, подставить под струю холодной воды и промыть. Нарезать, посолить, обжарить на сковороде с растительным маслом. Добавить сметану, сваренное вкрутую рубленое яйцо, перемешать и охладить.

Начинка из грибов и печени

Ингредиенты

200 г свежих грибов, 1 луковица, 200 г говяжьей печени, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сока лимона, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, нарубить и вместе с грибами обжарить в растительном масле.Печень промыть в воде, измельчить с помощью мясорубки, добавить соль, перец, лимонный сок. Соединить печень и грибы, хорошо перемешать.

Картофельная масса для пирожков с грибами

Ингредиенты

8 средних картофелин, 2 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 3–4 веточки зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель хорошо вымыть и отварить в кожуре. Остудить, снять кожуру, пропустить картофель через мясорубку. Нарубить очищенный лук и зелень петрушки, обжарить в растительном масле, добавить картофельную массу и сырые яичные желтки. Все хорошо перемешать, затем раскатать на доске, смазанной маслом. Вырезать стаканом кружочки, обвалять их в сухарях. На каждый кружочек выложить грибной фарш и защипнуть края.Пирожки обжарить на сковороде с разогретым маслом с двух сторон.

Начинка из вареной рыбы

Ингредиенты

600–700 г рыбы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка муки, 1–2 лавровых листка, 5–6 горошин перца, 1 луковица, соль.

*Способ приготовления*Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности, сложить в сотейник, влить в него немного воды, добавить лавровый лист, горошины черного перца и соль. Варить мелкую рыбу 10–15 минут, крупные куски (например, осетра) не

менее 1 часа. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в масле до прозрачности, затем добавить муку и жарить до золотистого цвета. Влить немного бульона и перемешать, чтобы получилась масса консистенции густой сметаны. Смешать полученный соус с кусочками рыбы.

Начинка из шампиньонов, сыра и сладкого перца

Ингредиенты

400 г свежих шампиньонов, 200 г твердого сыра, 2 сладких перца, 1 яблоко, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать, обжарить в масле, посолить и немного охладить.

Сыр и яблоко нарезать мелкими кусочками.

Перец очистить от семян и плодоножки, нарезать тонкой соломкой.Смешать все ингредиенты.

Начинка из жареной рыбы и яиц

Ингредиенты

400 г рыбного филе (морской окунь, пикша и др.), 1 луковица, 3–4 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 6–7 веточек зелени укропа, перец красный молотый, соль.

*Способ приготовления*Нарезать рыбное филе кусками, посолить и поперчить. Выложить на сковороду с разогретым маслом и обжарить. Лук очистить, нарезать и слегка обжарить в отдельной посуде. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Смешать рыбу с обжаренным луком, рублеными яйцами и измельченной зеленью укропа.

Начинка из отварной рыбы и риса

Ингредиенты

400 г отварной рыбы, 75 г риса, 3 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 6–7 веточек зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Отварную рыбу очистить от кожи, вынуть кости. Нарезать рыбу кусками средних размеров.

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.Укроп промыть и измельчить. На тесто выкладывать все ингредиенты слоями, сбрызгивая растительным маслом.

Начинка из рыбы с сырным соусом

Ингредиенты

500 г филе рыбы, 70 г сыра, 2 столовые ложки томат-пюре, 2 яйца, 2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 200 мл молока, 1 столовая ложка сока лимона, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Сначала приготовить соус. Отделить яичные желтки от белков. Растопить маргарин на сковороде, насыпать муку и обжарить ее, после чего развести молоком и лимонным соком. Натереть сыр на терке и высыпать в соус, добавить томат-пюре, посолить, поперчить и ввести взбитые желтки. Филе рыбы нарезать кубиками средних размеров и обжарить в растительном масле. Когда рыба немного остынет, залить ее соусом и ввести взбитые белки.

Начинка из рыбы и картофельного пюре

Ингредиенты

300 г рыбы, 3–4 картофелины, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 50 мл молока, 6–7 веточек зелени укропа, перец красный молотый, соль.

*Способ приготовления*Рыбу отварить, удалить кости и кожу, нарезать не очень мелкими кусочками, посолить и поперчить. Сварить картофель, сделать из него пюре, добавив молоко и сливочное масло. Лук очистить, мелко нарубить, обжарить до прозрачности и соединить с картофельным пюре. На тесто начинку выкладывать слоями.

Начинка из рыбы, риса и сыра

Ингредиенты

300 г филе рыбы, 100 г твердого сыра, 75 г риса, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления

Сырое рыбное филе нарезать ломтиками средних размеров. Рис отварить в подсоленной воде. Лук очистить и нарезать кольцами. Сыр натереть на терке.Начинку выкладывать на тесто слоями: сначала рис, затем рыбу, сверху положить колечки лука, посыпать все тертым сыром.

Начинка из рыбы и капусты

Ингредиенты

600 г филе рыбы, 700–800 г белокочанной капусты, 4 яйца, 2 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе промыть, посолить, поперчить, обжарить с двух

сторон. Когда рыба остынет, пропустить ее через мясорубку.

Лук очистить, измельчить и обжарить в растительном масле до прозрачности, затем добавить муку и прожаривать до тех пор, пока лук не станет светло-коричневым. Влить в него немного воды и довести до консистенции густой сметаны. Соединить лук и рыбный фарш и тщательно все перемешать. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.Капусту нашинковать, обдать кипятком и откинуть на дуршлаг. Промыть, дать воде стечь. Отжать капусту и выложить в кастрюлю. Добавить сливочное масло и тушить до готовности. Посолить капусту и соединить ее с рублеными яйцами.

Начинка из рыбы и картофеля

Ингредиенты

400 г филе рыбы, 3 картофелины, 1–2 луковицы, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе нарезать крупными кусками. Сырой картофель очистить и нарезать тонкими пластинками.

Лук очистить и нарубить.Выкладывать начинку на тесто слоями: сначала слой картофеля, затем куски рыбы, сверху разложить измельченный лук, все посолить.

Начинка с соленой семгой и плавленым сыром

Ингредиенты

200 г семги или лосося (слабосоленых), 15 г плавленого мягкого сыра, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка сока лимона, 5–6 веточек зелени укропа.

*Способ приготовления*Добавить к плавленому сыру сметану, лимонный сок, рубленый укроп, взбить в миксере. Рыбу нарезать тонкими ломтиками.

Начинка из рыбы и гречневой каши

Ингредиенты

Рыба некостистая – 300 г, 1/2 стакана гречневой крупы, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Рыбу мелко нарезать, посолить, поперчить и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом.

Лук очистить, нарубить и обжарить до прозрачности в половине сливочного масла.Из гречневой крупы сварить рассыпчатую кашу, добавить в нее рыбный фарш и обжаренный лук, посолить, поперчить и влить растопленное сливочное масло.

Начинка из соленой рыбы и квашеной капусты

Ингредиенты

400 г соленой рыбы (горбуши, трески, кеты), 700 г квашеной капусты, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, 1 лавровый листок, 5–6 горошин душистого перца.

Способ приготовления

Из соленой рыбы удалить кости, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить в 2 столовых ложках масла.

Лук очистить, нарубить и обжарить в оставшемся масле отдельно. Выложить в кастрюлю квашеную капусту, обжаренный лук, лавровый лист и перец горошком. Тушить под крышкой, периодически помешивая, до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Чтобы она не пригорела, можно время от времени добавлять в кастрюлю по 2 столовые ложки горячей воды или бульона.На тесто выкладывать начинку слоями: сначала капусту, затем соленую рыбу, потом снова капусту.

Начинка из соленой рыбы и саго

Ингредиенты

200 г соленой рыбы (кеты, горбуши), 250 г саго, 3 столовые ложки растительного масла, 4 яйца, 5–6 веточек зелени петрушки или укропа, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Залить саго холодной водой и оставить на 6 часов, затем воду слить. Выложить саго в кастрюлю с кипящей водой и варить, помешивая, до готовности. Откинуть саго на дуршлаг и промыть под струей холодной воды, после чего дать воде стечь.

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Соленую рыбу нарезать тонкими ломтиками.

В саго добавить масло, измельченную зелень, посолить и поперчить.Выкладывать на тесто начинку слоями: сначала саго, затем рубленые яйца, на них кусочки соленой рыбы.

Начинка из щуки и горбуши

Ингредиенты

400 г филе щуки, 300 г филе соленой горбуши, 3 столовые ложки растительного масла, 4–5 веточек зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Филе щуки промыть в холодной воде, удалить остатки костей и кожи. Нарезать мякоть ножом очень мелкими кусочками, посолить и обжарить в растительном масле. Остудить, добавить перец и измельченную зелень петрушки. Соленую горбушу нарезать тонкими ломтиками.Выкладывать на лепешки теста

слоями: сначала фарш из щуки, затем 1–2 ломтика соленой горбуши, сверху положить еще слой фарша.

Начинка из копченой рыбы

Ингредиенты

1 крупная рыба горячего копчения, 1/2 стакана густой сметаны, 1 чайная ложка сока лимона, 4–5 веточек зелени укропа, перец черный молотый.

*Способ приготовления*Снять с копченой рыбы кожу, вынуть кости, нарезать мякоть кусочками средних размеров. В сметану влить сок лимона, добавить измельченную зелень укропа и перемешать. Начинку укладывать на тесто слоями: сначала кусочки рыбы, затем сметану, посыпанную перцем.

Начинка из морского окуня

Ингредиенты

500 г филе морского окуня, 1 луковица, 3 столовые ложки воды, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Филе морского окуня промыть холодной водой и измельчить с помощью мясорубки вместе с очищенной луковицей. Добавить в фарш 3 столовые ложки воды, соль и перец, все хорошо перемешать.

Начинка из трески и моркови

Ингредиенты

300 г филе трески, 2 морковки, 2 луковицы, 5 столовых ложек сливочного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Филе трески промыть и нарезать небольшими ломтиками.

Морковь очистить, натереть на крупной терке.Лук очистить, нарубить, слегка обжарить на сковороде со сливочным маслом. Добавить к луку морковь, треску, соль, перец. Тушить до готовности, затем пропустить через мясорубку. Оставшееся на сковороде масло влить в фарш и тщательно перемешать.

Начинка из свежей и копченой рыбы

Ингредиенты

600 г свежей рыбы (сом, щука, судак, палтус), 200 г рыбы горячего копчения, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, 4–5 веточек зелени петрушки, 1 луковица, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и измельчить.Свежую рыбу отварить, удалить все кости, снять кожу. Лук нарубить и

обжарить в 1 столовой ложке масла. Пропустить отварную рыбу вместе с луком через мясорубку. Добавить в рыбный фарш рубленые яйца, растопленное масло, измельченную зелень петрушки, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Копченую рыбу нарезать тонкими ломтиками. Выкладывать начинку на тесто слоями: сначала слой фарша, затем ломтики копченой рыбы.

Начинка из свежей рыбы и соленой кильки

Ингредиенты

700 г свежей рыбы (сом, щука, судак, палтус), 20 штук кильки пряного посола, 3 столовые ложки сливочного масла, 5–6 веточек зелени петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Из свежей рыбы удалить кости, снять кожу, обжарить мякоть на сковороде с разогретым маслом. Затем жареную рыбу нарезать с помощью ножа кусочками, посолить, поперчить, добавить рубленую зелень. Хорошо перемешать фарш. Отделить филе соленой кильки от костей (вместо кильки можно взять 15 салак пряного посола), измельчить ножом.Выкладывать на тесто слоями: сначала рыбный фарш, затем слой кильки.

Начинка из линя и шампиньонов

Ингредиенты

500 г филе линя, 200 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Филе линя промыть, нарезать узкими полосками, посолить. Лук очистить и измельчить. Грибы очистить, промыть и нарезать маленькими кусочками. Соединить рыбу, грибы и лук и обжарить в растительном масле. Посолить, поперчить, остудить.

Начинка из рыбы и грибов

Ингредиенты

400 г филе рыбы, 100 г свежих или соленых грибов, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть и залить водой так, чтобы она покрывала их примерно на два пальца. Поставить на огонь и варить, пока грибы не станут мягкими.Пропустить через мясорубку грибы, рыбное филе, очищенный лук. Фарш посолить, поперчить, перемешать и обжарить на сковороде с растительным маслом.

Начинка из копченой грудинки

Ингредиенты

350 копченой грудинки, 1 столовая ложка тмина, перец черный молотый.

*Способ приготовления*Копченую грудинку нарезать маленькими кубиками, посыпать тмином и перцем.

Начинка из горбуши

Ингредиенты

300 г филе горбуши, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 6–7 веточек зелени петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Филе горбуши промыть и пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.Зелень петрушки или укропа промыть и нарубить. Смешать лук, рыбный фарш, добавить сырое яйцо и зелень, посолить, поперчить, перемешать.

Начинка из рыбы с чесноком

Ингредиенты

800 г филе рыбы, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы промыть, нарезать мелкими кубиками.Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки, обмазать им кусочки рыбы и оставить их на 2 часа. По прошествии этого времени рыбу посолить, поперчить, обжарить на сковороде в растительном масле. Вынуть рыбу и в этом же масле обжарить лук, очищенный и нарезанный тонкими полукольцами. Соединить рыбу с луком, заправить сметаной и тщательно перемешать.

Начинка из говядины

Ингредиенты

400 г говядины без костей, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 5–6 веточек зелени укропа или петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, отварить, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить.Зелень укропа или петрушки промыть и измельчить. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить

в растительном масле. Смешать лук с мясом и жарить еще в течение 3–4 минут. Добавить рубленые яйца и зелень, посолить, поперчить, влить растопленное сливочное масло. Если фарш получился суховатым, можно добавить в него немного бульона.

Начинка из свинины

Ингредиенты

400 г свинины без костей (свежей, копченой, соленой), 2 луковицы, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сахара, 4–6 веточек зелени укропа или петрушки, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Свинину залить небольшим количеством воды. Остудить, нарезать мелкими кубиками, добавить перец, соль, сахар, желток сырого яйца, очищенный и измельченный лук, рубленую зелень и хорошо перемешать.

Начинка из птицы

Ингредиенты

400 г домашней птицы или дичи, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 70 мл молока, 5–7 веточек зелени укропа, соль.

*Способ приготовления*Птицу обработать, разделить на куски и жарить до готовности. Когда мясо остынет, отделить его от костей и нарезать кусочками. Растопить масло на сковороде, поджарить в нем муку, развести молоком и варить 7 минут. Добавить рубленую зелень и соль, хорошо перемешать и заправить этим соусом фарш из птицы.

Начинка из говядины и картофеля

Ингредиенты

200 г говядины, 3–4 картофелины, 5 яиц, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 6–7 веточек зелени петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, сварить, остудить и истолочь в пюре или протереть сквозь сито. Добавить сырые яйца и тщательно перемешать.Лук очистить и нарубить и слегка обжарить в растительном масле. Мясо промыть, отварить, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить измельченную зелень и обжаренный лук. Соединить картофель и мясо и хорошо перемешать.

Начинка из копченой курицы и грибов

Ингредиенты

300 г копченого куриного мяса, 300 г свежих грибов, 5

очищенных грецких орехов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

*Способ приготовления*Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде. Затем мелко нарезать и обжарить в растительном масле вместе с рубленым репчатым луком. Куриное мясо нарезать мелкими кубиками. Грецкие орехи мелко нарубить. Соединить грибы, куриное мясо и орехи, перемешать.

Начинка из говядины и яблок

Ингредиенты

300 г отварной говядины, 3 яблока, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, перец красный или черный молотый, соль.

Способ приготовления

Яблоки испечь в духовке или микроволновой печи и протереть сквозь сито.

Лук очистить и нарубить.

Корень петрушки тщательно промыть, очистить и нарезать, затем обжарить в растительном масле вместе с луком.

Пропустить через мясорубку отварное мясо, обжаренные лук и корень петрушки.Смешать фарш из мяса, петрушки и лука с протертыми яблоками, посолить и поперчить.

Начинка из говядины и риса

Ингредиенты

200 г отварной говядины, 1 столовая ложка риса, 100 г твердого сыра, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 6 веточек зелени укропа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Рис отварить в подсоленной воде.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Отварную говядину измельчить с помощью мясорубки. Зелень укропа промыть и нарубить.

Сыр натереть на терке.Смешать мясо, сыр, рис, чеснок, зелень, поперчить, посолить. Заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

Начинка из птицы с рисом

Ингредиенты

350 г домашней птицы или дичи, 1 столовая ложка риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сливок, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Птицу обработать, отварить, остудить, отделить мясо от

костей и нарезать мелкими кусочками.Рис отварить в подсоленной воде. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Смешать рис, яйцо и мясо, добавить мускатный орех, сливки, растопленное масло.

Начинка из курицы, сыра и орехов

Ингредиенты

300 г куриного филе, 200 г твердого сыра, 6–7 очищенных грецких орехов, 1/2 стакана сметаны, 6–7 листиков зеленого салата, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Куриное филе отварить, остудить и мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Салат промыть и измельчить. Орехи истолочь.Смешать кусочки курицы с салатом, сыром, орехами, добавить соль и перец. Заправить сметаной и хорошо перемешать.

Начинка из курицы с овощами

Ингредиенты

400 г куриного филе, 200 г кабачков, 1 морковка, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 куриный бульонный кубик, 1 чайная ложка семян кунжута, соль.

Способ приготовления

Отварить куриное филе в подсоленной воде, остудить и нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами.Морковь очистить, натереть на крупной терке и вместе с луком слегка обжарить в сливочном масле. С кабачков снять кожуру, мякоть мелко нарезать и смешать с луком, морковью и курицей. Растолочь бульонный кубик в порошок и добавить в фарш вместе с семенами кунжута. Влить в смесь 3 столовые ложки бульона, в котором варилась курица. Поставить на огонь и тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими.

Начинка из говяжьего фарша

Ингредиенты

400 г говядины, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 5–6 веточек зелени укропа или петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, пропустить через мясорубку, обжарить его на сковороде с растительным маслом (2 столовые ложки), после чего еще раз пропустить через мясорубку.

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Зелень укропа промыть и измельчить.

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в отдельной посуде

с оставшимся маслом.Смешать мясо с луком, добавить яйца, соль, перец, зелень и хорошо перемешать.

Начинка из мясного фарша и капусты

Ингредиенты

200 г мясного фарша (говяжьего, свиного, бараньего), 200 г капусты белокочанной, 2 морковки, 1 луковица, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки муки, 2 столовые ложки томат-пюре, 150 г сметаны, соль.

*Способ приготовления*Капусту, очищенный лук и морковь мелко нарезать. Добавить к овощам мясной фарш, ввести в него сырые яйца и муку, посолить и хорошо перемешать. Получившуюся смесь слегка обжарить в сливочном масле, затем добавить томат-пюре и сметану и тушить на медленном огне до готовности.

Начинка из мясного фарша с зеленым горошком

Ингредиенты

300 г мясного фарша, 200 г консервированного зеленого горошка, 4 яйца, 50 черствого хлеба, 6–7 веточек зелени укропа или петрушки, соль.

*Способ приготовления*Черствый хлеб размочить в воде, отжать, смешать с мясным фаршем, добавить сырые яйца, рубленую зелень. Обжарить фарш, посолить, остудить. Смешать фарш с зеленым горошком.

Начинка из ливера

Ингредиенты

400 г легкого (говяжьего, бараньего, свиного), 300 г печенки, 200 г сердца, 3 луковицы, 2 столовые ложки растительного или сливочного масла, 3 яйца, 6–8 веточек зелени укропа или петрушки, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Ливер промыть, выложить в кастрюлю с несоленой водой и поставить на огонь. Через 10 минут варки вынуть печень, посолить бульон и варить легкое и сердце до готовности. Когда ливер остынет, пропустить его через мясорубку. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Зелень петрушки или укропа промыть и измельчить. Лук очистить, нарубить и обжарить в масле. Соединить лук и фарш из ливера, влить 2 столовые ложки бульона, в котором варился ливер, перемешать и тушить под крышкой 3 минуты. Смешать фарш с рублеными яйцами и зеленью, посолить и поперчить.

Начинка из мозгов

Ингредиенты

300 г мозгов, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки столового 3 %-ного уксуса, 4–5 веточек зелени укропа или петрушки, 3 лавровых листочка, соль.

*Способ приготовления*Залить мозги холодной водой и оставить на 1–2 часа. Снять пленку, слить кровь, переложить мозги в кастрюлю с водой, в которую добавлен уксус, лавровый лист и соль, и поставить на огонь. Варить 20–25 минут, затем остудить, обжарить на сковороде с растительным маслом, после чего измельчить. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Соединить лук с мозгами и рубленой зеленью, заправить сметаной.

Начинка из говяжьей печени и капусты

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 20 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 1 яйцо, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, удалить желчные протоки и пленку, нарезать кусками и пропустить через мясорубку.

Лук очистить, нарубить, капусту нарезать соломкой.Соединить печень с луком и капустой, добавить сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать.

Начинка из печени и моркови

Ингредиенты

600 г печени (говяжьей, свиной, бараньей), 2 морковки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Печень промыть, удалить желчные протоки и пленку, отварить в несоленой воде, остудить, нарезать кусками и пропустить через мясорубку.

Лук и морковь очистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде с растительным маслом.Соединить лук, морковь и печень, посолить, поперчить, заправить растопленным сливочным маслом и перемешать.

Картофельная масса для вареников

Ингредиенты

5–6 картофелин, 2 стакана муки, 1 яйцо.

*Способ приготовления*Картофель отварить в кожуре, когда остынет, кожуру снять. Размять картофель, добавить сырое яйцо и

муку. Вымесить тесто (оно должно получиться мягким). Пласт для вареников раскатать толщиной примерно 0,5 см.

Начинка из куриной печени и шампиньонов

Ингредиенты

600 г отварной куриной печени, 200 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 1 морковка, 3 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны очистить, промыть и мелко нарезать.Лук очистить, мелко нарубить и обжарить в растительном масле вместе с шампиньонами. Отварную печень пропустить через мясорубку. Морковь отварить и натереть на крупной терке. Соединить все ингредиенты, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Начинка из риса с яйцом

Ингредиенты

1/2 стакана риса, 1 яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 7–8 веточек зелени петрушки или укропа, перец черный, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Зелень промыть и измельчить. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Рис перебрать, хорошо промыть, всыпать в кастрюлю с большим количеством кипящей подсоленной воды и отварить. Откинуть рис на дуршлаг, промыть горячей водой и дать ей стечь.Смешать рис с рублеными яйцами, зеленью, луком, посолить, поперчить, перемешать.

Начинка из риса, тыквы и изюма

Ингредиенты

1/2 стакана риса, 200 г тыквы, 2 столовые ложки изюма, 200 мл молока, ванилин, соль.

*Способ приготовления*Рис заранее замочить, затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Тыкву нарезать небольшими кусочками. Соединить рис с тыквой, добавить изюм, ванилин, посолить, залить кипящим молоком и поставить на огонь. Варить в течение 2–3 минут, затем снять с огня и оставить под крышкой на 15–20 минут.

Начинка из риса с изюмом

Ингредиенты

1/2 стакана риса, 3 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки

сливочного масла, 1 столовая ложка меда или сахара.

Способ приготовления

Отварить рис в подсоленной воде.Изюм тщательно промыть, обдать кипятком, затем откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Обсушить изюм на салфетке, смешать его с отварным рисом, добавить масло, мед или сахар и хорошо перемешать.

Начинка из риса с изюмом и орехами

Ингредиенты

1/2 стакана риса, 2 столовые ложки рубленых грецких орехов, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка меда, ванилин, соль.

Способ приготовления

Отварить рис, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь.

Изюм промыть, обдать кипятком, затем просушить на салфетке.Соединить рис с изюмом, медом, орехами, ванилином, хорошо перемешать.

Начинка из риса, яблок и изюма

Ингредиенты

1/2 стакана риса, 2 столовые ложки изюма, 3–4 яблока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, корица.

*Способ приготовления*Изюм промыть, обдать кипятком, просушить на салфетке. С яблок снять кожицу, вырезать сердцевину, нарезать мякоть тонкими ломтиками. Рис отварить, соединить с изюмом, яблоками, сахаром, добавить корицу и растопленное сливочное масло и хорошо перемешать.

Начинка из риса, чернослива и изюма

Ингредиенты

Рис вареный – 300 г, 8 черносливин без косточек, 2 столовые ложки изюма.

Способ приготовления

Чернослив залить кипятком на 1–2 минуты, затем промыть и измельчить ножом.

Изюм промыть, обдать кипятком и просушить на салфетке.Соединить вареный рис, изюм и чернослив и хорошо перемешать.

Начинка из риса, сыра и ветчины

Ингредиенты

2 столовые ложки риса, 150 г ветчины, 80–100 г твердого сыра, перец красный молотый, соль.

*Способ приготовления*Рис отварить в подсоленной воде. Сыр натереть на крупной терке. Ветчину нарезать соломкой. Смешать рис с ветчиной и тертым сыром, поперчить и хорошо перемешать.

Начинка из пшена и изюма

Ингредиенты

4 столовые ложки пшена, 4 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

*Способ приготовления*Пшено перебрать, промыть, залить горячей подсоленной водой и варить в течение 8–10 минут. Затем откинуть на сито, чтобы слить воду, добавить сахар, масло и изюм и поставить на 2 часа в духовку.

Начинка из пшена, тыквы и изюма

Ингредиенты

4 столовые ложки пшена, 200 г тыквы, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка сахара, 300 мл воды, 100 мл молока, ванилин, соль.

Способ приготовления

Пшено перебрать, промыть, вместе с нарубленной тыквой залить горячей подсоленной водой и поставить на огонь.

Варить, пока не загустеет, затем влить горячее молоко, добавить сахар, ванилин, изюм и держать на огне еще 2–3 минуты.Снять с огня и оставить под крышкой на 20 минут.

Начинка из гречневой каши с луком

Ингредиенты

1/2 стакана гречневой крупы, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного или топленого масла, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, обжарить на сковороде без жира. Всыпать поджаренную крупу в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и сварить рассыпчатую кашу.Лук очистить, мелко нарубить, обжарить в масле, смешать с гречневой кашей.

Начинка из гречневой каши с морковью

Ингредиенты

1/2 стакана гречневой крупы, 1 луковица, 1 морковка, 5–6 веточек зелени петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец красный или черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Морковь очистить и натереть на терке. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле вместе с морковью. Смешать гречневую кашу с овощами, добавить рубленую зелень,

посолить и поперчить.

Начинка из гречневой каши с рублеными яйцами и шпиком

Ингредиенты

1/2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 1 луковица, 100 г шпика, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, обжарить на сухой сковороде, затем переложить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и сварить рассыпчатую кашу. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Лук мелко нарезать. Шпик нарезать мелкими кубиками и обжарить до светло-желтого цвета. Добавить к шпику нарезанный лук и жарить до тех пор, пока он не станет золотистым.Соединить все ингредиенты и хорошо перемешать.

Начинка из капусты

Ингредиенты

1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 500 г белокочанной капусты, 1/4 чайной ложки сахара, соль.

*Способ приготовления*Капусту нашинковать, выложить в кастрюлю с растопленным маслом и обжаривать, помешивая, чтобы не пригорала, в течение 15 минут. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Добавить в капусту рубленое яйцо, сахар и соль, перемешать.

Начинка из капусты со сливками

Ингредиенты

300 г белокочанной капусты, 200 мл сливок, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

*Способ приготовления*Капусту нарубить соломкой, посолить, залить сливками и поставить на огонь. Тушить на огне до готовности. Затем откинуть на дуршлаг и заправить сливочным маслом.

Начинка из квашеной капусты

Ингредиенты

400 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного или растительного масла, 1/4 чайной ложки сахара, перец красный молотый, соль.

*Способ приготовления*Лук очистить, измельчить и обжарить в 1 столовой ложке масла. Квашеную капусту промыть, обдать кипятком. Откинуть на дуршлаг. Нарубить капусту, выложить в кастрюлю, добавить оставшееся масло, лук и поставить на огонь.

Тушить до готовности, в конце добавить сахар, посолить и поперчить.

Начинка из квашеной капусты и моркови

Ингредиенты

2 стакана квашеной капусты, 3 морковки, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара.

*Способ приготовления*Квашеную капусту промыть, отжать и мелко нарубить. Морковь очистить и нарезать соломкой. Соединить капусту и морковь, добавить сахар, сырое яйцо, заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

Начинка из капусты и плавленого сыра

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 300 г плавленого сыра, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец красный молотый, соль.

*Способ приготовления*Капусту промыть и пропустить через мясорубку вместе с сыром. Лук очистить, нарубить и обжарить в растительном масле. Соединить капусту и сыр с луком, посолить, поперчить. Поставить фарш на огонь на 3–5 минут, затем охладить.

Начинка из капусты, кукурузы и сыра

Ингредиенты

100 г белокочанной капусты, 1 банка консервированной кукурузы, 50 г твердого сыра, 3 столовые ложки томатного соуса, 6–7 веточек зелени петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Капусту тонко нарубить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить до мягкости. Добавить томатный соус и прогревать еще 1–2 минуты. Сыр натереть на крупной терке. Зелень промыть и измельчить.Смешать капусту с сыром, кукурузой и зеленью.

Начинка из капусты и изюма

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 2 столовые ложки изюма, 100 мл молока, соль.

*Способ приготовления*Изюм промыть и обдать кипятком. Капусту нашинковать, смешать с изюмом, посолить, добавить молоко и поставить на огонь. Тушить 8–10 минут, затем охладить.

Начинка из свежей и квашеной капусты

Ингредиенты

100 г квашеной капусты, 5–6 морковок, 500 г белокочанной капусты, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Белокочанную капусту мелко нарубить. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Квашеную капусту промыть и откинуть на дуршлаг, чтобы вода стекла.Выложить рубленую свежую капусту и морковь на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить квашеную капусту и тушить на сильном огне в течение 5–7 минут, периодически помешивая. Затем залить сметаной и тушить под крышкой еще 4–5 минут.

Начинка из цветной капусты

Ингредиенты

300 г цветной капусты, 100 г твердого сыра, 2 яйца, 250 г густой сметаны, 3–4 перышка зеленого лука, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту промыть, разделить на соцветия, бланшировать 2–3 минуты в кипящей подсоленной воде. Откинуть капусту на дуршлаг, обдать холодной водой и оставить, чтобы вода стекла. Зеленый лук промыть и мелко нарубить.Выложить на тесто капусту, посыпать ее зеленым луком. Сыр натереть на крупной терке. Смешать тертый сыр с одним сырым яйцом и желтком второго яйца, добавить сметану, посолить, поперчить и взбить. Полить этой смесью капусту с зеленым луком.

Начинка из брюссельской капусты

Ингредиенты

500 г брюссельской (можно мороженой) капусты, 200 мл мясного бульона, 1/2 луковицы, 1/2 зубчика чеснока, 1 лавровый листок, 1 чайная ложка тертого мускатного ореха, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки сливок, 3–4 веточки зелени петрушки, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Брюссельскую капусту отварить в кастрюле в подсоленной воде под закрытой крышкой, добавив лавровый лист, рубленую петрушку, чеснок и мелко нарезанный репчатый лук. Капусту откинуть на дуршлаг, чтобы вода стекла, затем пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Добавить мускатный орех и

залить бульоном. Довести до кипения и снять с огня.

Яичные желтки взбить, добавить сливки, продолжая взбивать.Соединить капустную массу со взбитыми яичными желтками, перемешать.

Начинка из моркови

Ингредиенты

300 г моркови, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить.Морковь вымыть, очистить и нарезать крупными кусочками. Выложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она покрыла морковь. Накрыть крышкой и варить до готовности (примерно 20–30 минут). Затем откинуть морковь на дуршлаг, мелко нарубить, добавить соль, сахар, масло, рубленое яйцо и хорошо перемешать.

Начинка из моркови со сметаной

Ингредиенты

300 г моркови, 1 яйцо, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка муки, 4 столовые ложки сметаны, 1/2 столовой ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить и мелко нарезать или пропустить через мясорубку, затем обжарить в растительном масле до мягкости. Вынуть морковь и в этом же масле поджарить муку, немного остудить и смешать со сметаной. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить.Смешать морковь, сметанный соус и яйцо, добавить сахар и соль, хорошо перемешать.

Начинка из моркови и изюма

Ингредиенты

4 средние морковки, 2 столовые ложки изюма, 3 столовые ложки сливок, ванилин, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на крупной терке.

Изюм промыть, обдать кипятком, просушить на салфетке.Смешать морковь, изюм, добавить сливки, соль и ванилин. Держать смесь на огне в течение 2–3 минут, затем охладить.

Начинка из моркови, орехов и меда

Ингредиенты

4 морковки, 150 г очищенных грецких орехов, 3 столовые

ложки меда, 1 столовая ложка сливочного масла, корица, сахар.

Способ приготовления

Морковь очистить и мелко нарезать. Выложить ее в сковороду с растопленным сливочным маслом, добавить немного воды и тушить до мягкости.Грецкие орехи мелко нарубить или истолочь. Добавить орехи вместе с медом к моркови, перемешать, затем снять с огня. Всыпать в смесь сахар и корицу, хорошо перемешать.

Начинка из моркови и свеклы

Ингредиенты

1 морковка, 2 свеклы, 1 яблоко, 100 мл сливок, 1 столовая ложка сахара, кардамон, соль.

Способ приготовления

Свеклу и морковь хорошо очистить и натереть на крупной терке.Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, мелко нарезать. Соединить свеклу, морковь, яблоко, добавить соль, сахар, кардамон, сливки и поставить на огонь. Прогревать 2–3 минуты, затем охладить.

Начинка из моркови с чесноком

Ингредиенты

6–7 морковок, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 6–8 веточек кинзы, 2 столовые ложки растительного масла, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Посолить и оставить на 15 минут. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Лук очистить, мелко нарубить и обжарить в растительном масле до светло-золотистого цвета.Кинзу промыть, мелко нарезать, смешать с морковью и поперчить. Добавить лук вместе с маслом, в котором он жарился, чеснок и хорошо перемешать.

Начинка из моркови со сгущенным молоком

Ингредиенты

2 морковки, 4 столовые ложки сгущенного молока, 2 столовые ложки сливочного масла, ванилин, цедра лимонная.

*Способ приготовления*Морковь отварить, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Добавить ванилин и тертую лимонную цедру, выложить на сковороду со сливочным маслом. Тушить на маленьком огне 15 минут. Добавить в остывшую морковь сгущенное молоко и хорошо перемешать.

Начинка из свеклы и изюма

Ингредиенты

2 свеклы, 2 столовые ложки изюма, 100 мл сливок, ванилин, соль.

Способ приготовления

Свеклу очистить, натереть на крупной терке.Изюм промыть, обдать кипятком, просушить на салфетке. Соединить свеклу, изюм, добавить сливки, соль, ванилин и поставить на огонь. Через 2–3 минуты снять с плиты и остудить.

Начинка из моркови и творога

Ингредиенты

5–6 морковок, 150 г творога, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, соль.

*Способ приготовления*Морковь очистить, нарезать кружочками. Переложить в кастрюлю, добавить немного воды и 2 столовые ложки сливочного масла. Тушить до мягкости, затем пропустить через мясорубку. Творог растереть с сырыми яйцами, сахаром и солью. Соединить морковный фарш с творогом, добавить оставшееся сливочное масло и перемешать.

Начинка из свеклы и говяжьего фарша

Ингредиенты

1 свекла, 200 г говяжьего фарша, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Свеклу очистить, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку и выжать сок. Смешать рубленую свеклу и говяжий фарш, посолить, поперчить.

Начинка из свеклы, чернослива и изюма

Ингредиенты

2 свеклы, 1 столовая ложка изюма, 8–10 черносливин, 100 мл молока, 2 столовые ложки сметаны, ванилин, соль.

Способ приготовления

Свеклу очистить, натереть на крупной терке.

Изюм промыть, обдать кипятком, просушить на салфетке. Чернослив без косточек промыть, обдать кипятком, просушить и нарезать.Смешать свеклу, чернослив и изюм, добавить молоко, посолить и поставить на огонь. Через 2–3 минуты снять с плиты, остудить, заправить сметаной и добавить ванилин.

Начинка из свеклы и сушеных яблок

Ингредиенты

2 свеклы, 100 г сушеных яблок, 2 1/2 стакана воды, ванилин.

*Способ приготовления*Сушеные яблоки промыть, залить холодной водой и оставить на 40 минут. Затем воду слить в

отдельную посуду, процедив ее через марлю. Яблоки измельчить с помощью мясорубки. Свеклу очистить и нарезать соломкой. Соединить свеклу с яблочным фаршем, добавить воду, в которой вымачивались сушеные яблоки, и ванилин. Поставить смесь на огонь, довести до кипения, затем остудить.

Начинка из свеклы, яблок и чеснока

Ингредиенты

3–4 кисло-сладких яблока, 2 зубчика чеснока, 3 свеклы, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Свеклу отварить, очистить, натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить и также натереть на крупной терке. Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки.Соединить свеклу, чеснок, яблоки, добавить сахар и заправить майонезом и хорошо перемешать.

Начинка из тыквы

Ингредиенты

800 г тыквы, 4 луковицы, 4 столовые ложки сливочного масла, перец красный или черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Тыкву очистить, удалить семена и волокна и натереть на крупной терке. Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в масле вместе с тыквой. Поперчить, посолить, добавить немного воды и тушить на маленьком огне до готовности.

Начинка из тыквы и яиц

Ингредиенты

600 г тыквы, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки сахара, соль.

*Способ приготовления*Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Тыкву очистить, нарезать мелкими кусочками и выложить в кастрюлю. Влить немного воды, добавить 1 столовую ложку масла, накрыть крышкой и тушить в течение 5–6 минут. Затем посолить тыкву, добавить сахар и оставшееся масло, рубленые яйца и перемешать.

Начинка из тыквы, риса и изюма

Ингредиенты

400 г тыквы, 4 столовые ложки риса, 2 столовые ложки изюма, 50 мл молока, 2 столовые ложки маргарина, ванилин, соль.

*Способ приготовления*Рис промыть, замочить на 1–2 часа, затем залить 1/2 стакана горячей подсоленной воды и поставить на огонь. Когда вода впитается, влить в кастрюлю горячее молоко, добавить мелко нарезанную тыкву, промытый изюм, ванилин. Посолить и варить в течение 3–5 минут, затем снять с огня и оставить под крышкой на 15–20 минут. Добавить маргарин и еще 10 минут держать под крышкой, после чего остудить.

Начинка из тыквы и яблок

Ингредиенты

600 г тыквы, 3 яблока, 5 очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка изюма, 4 столовые ложки сока лимона, 3 столовые ложки меда.

Способ приготовления

С тыквы снять кожуру, удалить семена и волокна, нарезать тонкой соломкой, полить лимонным соком и оставить на 1 час.

С яблок снять кожицу, вырезать сердцевину, нарезать мякоть тонкой соломкой. Грецкие орехи мелко нарубить. Изюм промыть

и обсушить на салфетке.Соединить тыкву с яблоками, добавить изюм, орехи и мед, хорошо перемешать.

Начинка из тыквы и картофеля

Ингредиенты

350 г тыквы, 1 яйцо, 6–7 картофелин, 2 столовые ложки сливочного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками.

С тыквы снять кожуру, удалить семена и волокна, нарезать мякоть мелкими кубиками.

Сварить тыкву и картофель в подсоленной воде.

Воду слить, а тыкву и картофель размять.Добавить в полученное пюре сырое яйцо, сливочное масло, соль, перец и хорошо перемешать.

Начинка из картофеля

Ингредиенты

4 картофелины, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки муки, 4–5 веточек зелени укропа, петрушки или мяты, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Картофель очистить и отварить, затем размять. Лук очистить, мелко нарубить и обжарить в растительном масле, затем добавить к нему муку и прожарить. Влить немного воды и прогревать на маленьком огне, время от времени помешивая, до загустения. Соединить картофель с обжаренным луком, посолить, поперчить, добавить рубленую зелень и перемешать.

Начинка из картофеля, квашеной капусты и грибов

Ингредиенты

200 г картофеля, 300 г квашеной капусты, 10 г сушеных грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки муки, 5–6 веточек зелени укропа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Квашеную капусту тщательно промыть и мелко нарубить, затем добавить к ней сахар и тушить на сковороде с растительным маслом до мягкости.

Картофель очистить, отварить, остудить, хорошо размять. Сушеные грибы промыть, отварить и нарезать. Зелень укропа промыть и нарубить.Соединить капусту, грибы, картофель, добавить муку, перец, зелень, растопленное сливочное масло и тщательно перемешать.

Начинка из картофеля, капусты и грибов

Ингредиенты

3 картофелины, 200 г белокочанной капусты, 400 г свежих грибов, 1 яйцо, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

*Способ приготовления*Картофель очистить, отварить. Капусту нарезать крупными кусками и вместе с картофелем пропустить через мясорубку. Грибы отварить и измельчить ножом или пропустить через мясорубку. Яйцо сварить вкрутую, очистить и натереть на терке. Смешать картофель, грибы, капусту и яйцо, посолить, заправить растительным маслом и хорошо перемешать.

Начинка из картофеля и шпика

Ингредиенты

1 кг картофеля, 200 г шпика, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать маленькими кубиками. Шпик измельчить таким же образом.Соединить картофель со шпиком, посолить, поперчить и перемешать.

Начинка из картофеля с омлетом

Ингредиенты

5 картофелин, 50 г свиного окорока, 100 г твердого сыра, 2 яйца, 1 луковица, 6–8 веточек зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки промыть и мелко нарубить. Картофель очистить, нарезать крупными ломтиками. Окорок нарезать кубиками.Лук очистить, мелко нарубить и слегка обжарить в глубокой сковороде вместе с окороком, затем добавить ломтики картофеля и жарить под крышкой до готовности последнего. Снять с огня и посыпать тертым сыром и зеленью. Сырые яйца посолить, поперчить, взбить и приготовить омлет, затем остудить его. Нарезать омлет полосками, добавить к нему картофель и перемешать.

Начинка из картофеля и яиц

Ингредиенты

5–6 картофелин, 2 луковицы, 4 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, нарубить и обжарить в 2 столовых ложках масла.

Картофель очистить, отварить и пропустить через

мясорубку.Соединить картофельный фарш с обжаренным луком, оставшимся маслом и сырыми яйцами, посолить и хорошо перемешать.

Начинка из картофеля и сыра

Ингредиенты

10 картофелин, 100 г твердого сыра, 150 г сливочного масла, 250 г сметаны, 3 яичных желтка, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Картофель вымыть и отварить в кожуре. Когда немного остынет, очистить и размять в пюре. Сыр натереть на крупной терке. Соединить картофель, сыр, яичные желтки, добавить сливочное масло, сметану, соль, перец и хорошо перемешать.

Начинка из картофеля и плавленого сыра

Ингредиенты

5 картофелин, 2 луковицы, 100 г плавленого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, перец красный молотый, соль.

*Способ приготовления*Картофель очистить и отварить в подсоленной воде. Лук очистить, нарубить и обжарить в растительном масле. Соединить картофель, плавленый сыр, лук и протереть сквозь сито. Поперчить и взбить массу.

Начинка из кабачков, томатов и сладкого перца

Ингредиенты

300 г кабачков, 2 томата, 2 сладких перца, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, перец душистый молотый, соль.

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры и семян, мелко нарезать и обжарить в 2 столовых ложках растительного масла, не накрывая крышкой.

Удалить плодоножки и семена у сладкого перца, вымыть, нарезать мелкой соломкой. Томаты нарезать маленькими ломтиками. Лук очистить, нарубить и слегка обжарить в растительном масле. Затем добавить сладкий перец и томаты и тушить 4–5 минут.Соединить все овощи, посолить, поперчить, перемешать и остудить.

Начинка из кабачков

Ингредиенты

500 г кабачков, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Кабачки очистить от кожуры, удалить семена и волокна, натереть мякоть на крупной терке.

Лук очистить, мелко нарубить и обжарить в растительном масле.Смешать с кабачками, посолить, поперчить, добавить немного воды и тушить на медленном огне до готовности.

Начинка из кабачков с молоком

Ингредиенты

400 г кабачков, 1 луковица, 100 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

*Способ приготовления*Кабачки очистить от кожуры, удалить семена и волокна, натереть мякоть на крупной терке. Посолить, влить молоко, поставить на огонь и довести до кипения, после чего остудить. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Смешать с кабачками, посолить.

Начинка из томатов, кабачков и сыра

Ингредиенты

4 средних томата, 2 маленьких кабачка, 150 г тертого твердого сыра, 1/2 стакана сметаны, 3 яйца, 5–7 веточек зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Томаты обдать кипятком, снять кожицу и нарезать их небольшими кубиками.

Кабачки очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками. Яйца взбить со сметаной, добавить соль, перец, измельченную зелень петрушки.Выложить томаты и кабачки в форму на тесто, посыпать сыром и залить сметаной с яйцами. Начинку накрыть решеткой из тонких полосок теста.

Начинка из томатов, сладкого перца и брынзы

Ингредиенты

2 крупных томата, 3 сладких перца, 10 зеленых оливок без косточек, 50 г брынзы, 6 столовых ложек растительного масла, 5–7 веточек зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Томаты обдать кипятком, снять кожицу, нарезать ломтиками.

Удалить плодоножки и семена у сладкого перца, вымыть его и нарезать соломкой.Брынзу натереть на крупной терке. Выложить на пласт теста слоями томаты, сладкий перец, оливки, посолить и поперчить, посыпать брынзой и измельченной зеленью. Сбрызнуть растительным маслом.

Начинка из баклажанов и бекона

Ингредиенты

2 средних баклажана, 100 г бекона, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 7–8 веточек зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Баклажаны очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками.

Лук очистить, мелко нарубить.

Бекон нарезать ломтиками.

Зелень петрушки промыть и измельчить.

Соединить бекон, лук и баклажаны, выложить в сковороду и прогревать 3–4 минуты.

Сметану взбить с яйцами и солью.Аккуратно выложить начинку на пласт теста, посыпать рубленой зеленью, поперчить и залить яично-сметанной смесью.

Начинка из баклажанов и орехов

Ингредиенты

2 средних баклажана, 6 очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 4 веточки зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Баклажаны испечь в духовке. Когда они немного остынут, снять кожуру, пропустить их через мясорубку, затем слегка обжарить в растительном масле. Грецкие орехи мелко нарубить. Зелень петрушки промыть и измельчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.Соединить баклажаны с орехами, рубленой зеленью и чесноком, добавить соль, перец и перемешать.

Начинка из баклажанов и капусты

Ингредиенты

200 г баклажанов, 150 г белокочанной капусты, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка томат-пюре, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка муки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать и слегка обжарить в 1 столовой ложке растительного масла.Морковь и корень петрушки очистить и натереть на терке. Баклажаны запечь в духовке, остудить, снять кожицу, нарезать мелкими кубиками. Капусту измельчить, выложить в сотейник с маслом, добавить баклажаны, сахар, соль и поставить на маленький огонь. Через 10–15 минут добавить лук, морковь, корень петрушки, перец, муку и томат-пюре. Перемешать и тушить еще 5–7 минут.

Начинка из зеленого лука с яйцами

Ингредиенты

300 г зеленого лука, 3 яйца, 3 столовые ложки растительного или сливочного масла, соль.

*Способ приготовления*Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Зеленый лук промыть, нарубить и слегка обжарить в масле. Смешать лук с яйцами, посолить.

Начинка из зеленого лука и сыра

Ингредиенты

200 г зеленого лука, 1 стакан сметаны, 1 стакан тертого острого сыра, 1 луковица, 5–7 веточек зелени петрушки, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Зеленый лук и петрушку промыть, обсушить на салфетке и мелко нарубить. Репчатый лук очистить и нарезать тонкими кольцами. Смешать зеленый лук, репчатый лук и петрушку со сметаной, посолить и поперчить. Выложить приготовленную массу на пласт прогретого в духовке теста, посыпать тертым сыром и снова поместить в духовку.

Начинка из фасоли

Ингредиенты

400 г фасоли, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец красный или черный молотый, соль.

Способ приготовления

Фасоль промыть, замочить в холодной воде на 6–8 часов, затем воду слить, залить водой так, чтобы она покрывала фасоль, и варить под крышкой, время от времени подливая холодную воду. Когда фасоль станет мягкой, откинуть ее на дуршлаг. Лук очистить, нарубить и обжарить до прозрачности в растительном масле.Смешать фасоль с обжаренным луком, поперчить и посолить.

Начинка из зеленого лука и копченого сала

Ингредиенты

200 г зеленого лука, 50 г копченого сала, 2 столовые ложки тертого твердого сыра, 200 г сметаны, 4 яйца, 1/4 чайной ложки молотого мускатного ореха, перец черный молотый, соль.

*Способ приготовления*Зеленый лук промыть, мелко нарубить, выложить в кастрюлю и залить большим количеством горячей подсоленной воды. Поставить на огонь, варить около 5 минут, затем откинуть на сито. Копченое сало нарезать маленькими кубиками и обжарить на сковороде. Взбить яйца со сметаной,

добавить мускатный орех, поперчить, посолить и перемешать. Выложить на пласт теста половину нормы тертого сыра, зеленый лук, сало, посыпать оставшимся сыром. Залить смесью яиц и сметаны.

Начинка из репчатого лука с яйцами

Ингредиенты

200 г репчатого лука, 3 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки бульона, 5–7 веточек зелени укропа или петрушки, соль.

*Способ приготовления*Лук очистить, измельчить и обжарить в сливочном масле до светло-золотистого цвета. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Сухари слегка поджарить на сковороде. Смешать яйца, лук, сухари, рубленую зелень, посолить и влить бульон.

Начинка из репчатого лука и плавленого сыра

Ингредиенты

3–4 луковицы, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 плавленых сырка, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарубить, обжарить до прозрачности в растительном масле, затем добавить немного воды и тушить 2–3 минуты. Яйца взбить.Плавленые сырки натереть на крупной терке. Соединить обжаренный лук с сырками, добавить взбитые яйца и соль, тщательно перемешать.

Начинка из фасоли и сушеных грибов

Ингредиенты

1 стакан фасоли, 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно промыть и замочить в холодной воде на 2 часа. Сварить и мелко нарезать.

Фасоль замочить заранее на 5–6 часов, затем отварить, вынуть шумовкой из отвара, размять в пюре или пропустить через мясорубку.

Лук очистить, мелко нарезать, поджарить на растительном масле до бледно-золотистого цвета.Смешать фасоль, грибы и лук, посолить, поперчить, хорошо перемешать и остудить.

Начинка из гороха

Ингредиенты

400 г сухого гороха, 2 луковицы, 2 столовые ложки

растительного масла, перец красный или черный молотый, соль.

Способ приготовления

Горох промыть, замочить в холодной воде на 6–8 часов, затем воду слить, залить новой водой и варить под крышкой до мягкости.Лук очистить, нарубить и обжарить до прозрачности в растительном масле. Смешать горох с луком, поперчить и посолить.

Начинка из шпината

Ингредиенты

300 г шпината, 1 корень сельдерея, 1/2 луковицы, 1/2 стебля лука-порея, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 2 чайные ложки тертого твердого сыра, 2 столовые ложки сливок, соль.

Способ приготовления

Корень сельдерея очистить и натереть на терке. Репчатый лук очистить, мелко нарубить.

Выложить в кастрюлю репчатый лук, лук-порей, сельдерей, залить водой и поставить на огонь. Прогревать на небольшом огне 25–30 минут, затем протереть овощи сквозь сито. Шпинат промыть, очистить, отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку.Смешать шпинат и протертые овощи, добавить взбитый с сыром и сливками желток, растопленное масло, посолить и прогревать смесь на маленьком огне в течение 2–3 минут.

Начинка из шпината и творога

Ингредиенты

500 г шпината, 200 г творога, 1 сладкий красный перец, 4 столовые ложки тертого твердого сыра, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сливок, перец красный или черный молотый, соль.

Способ приготовления

Шпинат перебрать, промыть, удалить корешки, положить в подсоленную воду и проварить. Откинуть на дуршлаг, отжать, нарубить.

Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Соединить сладкий перец со шпинатом, добавить растопленное сливочное масло, перемешать, поставить на огонь и тушить в течение 3 минут. Творог растереть с сырыми яйцами, тертым сыром и сливками.Смешать творог со шпинатом, посолить и поперчить.

Начинка из шпината с копченым салом

Ингредиенты

800 г шпината, 80 г копченого сала, 1 луковица, 2 яйца, 400 мл молока, 1 столовая ложка муки, 1/2 чайной ложки тертого мускатного ореха, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Шпинат промыть, отварить в соленой воде, протереть сквозь сито. Сало нарезать мелкими кубиками.

Лук очистить, нарубить и обжарить его вместе с салом. Приготовить молочный соус. Для этого спассеровать в сливочном масле муку, добавить в нее молоко, яичные желтки, в конце – взбитые белки.Соединить шпинат, сало с луком, молочный соус, всыпать мускатный орех и перемешать.

Начинка из шпината с чесноком

Ингредиенты

500 г шпината, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 120 мл сливок, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Шпинат перебрать, промыть, нарезать.

Лук очистить, мелко нарубить, обжарить в растительном масле, затем добавить измельченный чеснок, шпинат и сливки.Тушить до полного выпаривания жидкости (примерно 8–10 минут).

Начинка из щавеля

Ингредиенты

1 кг щавеля, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки картофельного крахмала.

Способ приготовления

Щавель перебрать, замочить в холодной воде на 20–30 минут. Промыть щавель под холодной проточной водой, отжать и нарубить.Соединить щавель с крахмалом и сахаром, перемешать.

Начинка из щавеля и яиц

Ингредиенты

400 г щавеля, 3 яйца, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного или сливочного масла, соль.

*Способ приготовления*Лук очистить, мелко нарезать и слегка обжарить в масле. Яйца сварить вкрутую, очистить и нарубить. Щавель промыть, перебрать, отделить листья от стеблей и нарезать. Смешать все ингредиенты и посолить.

Начинка из творога

Ингредиенты

500 г творога, 1 яйцо, 5 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Творог протереть сквозь сито (если он влажный, предварительно завернуть его в марлю и поместить под пресс). Добавить сахар, соль, сырое яйцо, растопленное масло и перемешать.Можно добавить в начинку ванилин, цедру лимона или апельсина, изюм или нарезанные цукаты.

Начинка из творога, изюма и сливок

Ингредиенты

100 г творога, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливок 30 %-ной жирности, цедра лимона.

*Способ приготовления*Изюм промыть и обсушить. Соединить творог со сливками и взбить миксером. Добавить в творожно-сливочную массу сахар, тертую цедру, изюм и осторожно перемешать.

Начинка из творога, моркови и изюма

Ингредиенты

500 г творога высокой жирности, 1 морковка, 5 столовых ложек изюма, 3 яйца, 100 мл воды, ванилин.

*Способ приготовления*Творог протереть сквозь сито. Морковь очистить, промыть и нарезать тонкой соломкой. Изюм перебрать, вымыть, залить водой и поставить на огонь. Варить в течение 5 минут, затем отвар процедить через марлю. Соединить творог с тертой морковью, добавить изюм, яйца, ванилин и отвар из-под изюма и перемешать.

Начинка из творога, меда и моркови

Ингредиенты

400 г творога, 4 морковки, 2 столовые ложки меда, 2 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, соль.

*Способ приготовления*Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Творог протереть сквозь сито. Соединить творог и морковь, добавить яйца, мед, сливочное масло, посолить и перемешать.

Начинка из творога и яблок

Ингредиенты

400 г творога, 3 яблока, 3 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сахара, корица.

Способ приготовления

Снять с яблок кожицу, вырезать сердцевину. Залить яблоки горячей водой так, чтобы она только покрывала их, и варить 5 минут. Добавить корицу и оставить для настаивания на 10 минут. Затем отвар слить в отдельную посуду, а яблоки натереть на крупной терке. Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку.Добавить в творог отвар из-под яблок, яблочное пюре, промытый изюм и сахар. Взбить в однородную массу.

Начинка из творога и сливок

Ингредиенты

400 г творога, 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана сахара, 1 столовая ложка крахмала, 2 бутончика гвоздики.

Способ приготовления

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Гвоздику измельчить.В небольшом количестве холодных сливок развести крахмал. Добавить в оставшиеся сливки сахар, гвоздику, ввести разведенный крахмал и поставить на огонь. Непрерывно помешивая, довести до кипения, затем остудить. Смешать творог со сливочной смесью, взбить миксером.

Начинка из творога и укропа

Ингредиенты

200 г творога, 1 столовая ложка сливочного масла, 7–8 веточек зелени укропа, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку.

Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки.

Зелень укропа промыть и мелко нарезать.Соединить творог, размягченное сливочное масло, чеснок и укроп, посолить и перемешать.

Начинка из творога и плавленых сырков

Ингредиенты

200 г творога, 2 плавленых сырка, 6–7 веточек зелени петрушки, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Плавленые сырки нарезать кусочками.

Зелень промыть и нарубить.Соединить творог и сырки, добавить рубленую зелень, соль и перец, перемешать и протереть эту массу сквозь сито.

Начинка из творога, плавленых сырков и моркови

Ингредиенты

100 г творога, 2 плавленых сырка, 2 морковки, 1 столовая ложка меда, кардамон.

*Способ приготовления*Морковь очистить, нарезать кусочками. Плавленые сырки нарезать кусочками. Соединить творог, сырки, морковь, мед и пропустить все через мясорубку. Добавить в полученную массу кардамон и взбить миксером.

Начинка из творога и сладкого перца

Ингредиенты

300 г творога, 4 сладких перца, 2 столовые ложки сливочного масла, 5–6 очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Сладкий перец вымыть, вырезать плодоножку, удалить семена. Нарезать небольшими кубиками. Грецкие орехи истолочь. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.Творог растереть со сливочным маслом, добавить чеснок, орехи, перец, посолить и перемешать.

Начинка из творога и малины

Ингредиенты

300 г творога, 3 столовые ложки малины, 3–4 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка крахмала.

*Способ приготовления*Отделить яичный белок от желтка. Хорошо взбить белок. Растереть творог с сахаром, добавить крахмал, малину, ванильный сахар, ввести взбитый белок и хорошо растереть или взбить миксером.

Начинка из творога и чернослива

Ингредиенты

400 г творога, 200 г чернослива без косточек, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана сливок.

*Способ приготовления*Чернослив промыть и обсушить на салфетке. Пропустить вместе с творогом через мясорубку. Добавить сахар, сливки и хорошо перемешать.

Начинка из творога, кураги и меда

Ингредиенты

400 г творога, 150 г кураги, 2 столовые ложки меда, 1 яйцо.

Способ приготовления

Творог протереть сквозь сито. Мед разогреть на водяной бане. Курагу промыть, залить кипятком для набухания. Затем обсушить на салфетке и нарезать кусочками.Соединить творог и мед, добавить сырое яйцо и перемешать. Выложить массу на пласт

теста, сверху разложить кусочки кураги.

Начинка из творога, сыра и орехов

Ингредиенты

200 г творога, 100 г твердого сыра, 5–6 очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 веточки зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Грецкие орехи истолочь. Сыр натереть на терке. Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки.

Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Зелень укропа промыть и нарубить.Растереть творог со сливочным маслом, добавить сыр, чеснок, зелень и орехи, посолить и перемешать.

Начинка из творога и брынзы

Ингредиенты

120 г творога, 100 г брынзы, 4 зубчика чеснока, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Чеснок измельчить с помощью чеснокодавилки.Брынзу натереть на крупной терке. Творог протереть сквозь сито. Соединить творог, брынзу и чеснок, посолить и поперчить, хорошо перемешать.

Начинка из сырковой массы

Ингредиенты

500 г сырковой массы, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки.

*Способ приготовления*Муку слегка обжарить на сковороде без жира. Сладкую сырковую массу размягчить, добавить к ней обжаренную муку и сырое яйцо, тщательно перемешать.

Начинка из плавленого сыра

Ингредиенты

200 г плавленого сыра, 1 яйцо, 250 г сметаны, 6–7 веточек зелени укропа, 1/4 чайной ложки молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарубить. Плавленый сыр натереть на терке. Зелень укропа промыть и измельчить.Соединить сыр и рубленое яйцо, добавить укроп, мускатный орех и соль. Заправить сметаной и хорошо перемешать.

Начинка из сыра и яиц

Ингредиенты

400 г твердого сыра, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 6–7 веточек зелени укропа или петрушки, перец черный молотый.

Способ приготовления

Яйца отварить вкрутую, очистить и нарубить.Сыр натереть на крупной терке, добавить растопленное сливочное масло, яйца, рубленую зелень и перец, хорошо перемешать.

Начинка из миндаля с корицей

Ингредиенты

1 стакан очищенного миндаля, 200 г сахара, 2 столовые ложки меда, 1/4 чайной ложки корицы.

*Способ приготовления*Миндаль обжарить на сухой сковороде и пропустить через мясорубку. Добавить мед, сахар, корицу и хорошо перемешать.

Начинка из брынзы

Ингредиенты

400 г брынзы, 100 г твердого сыра, 3 яйца, 150 г сметаны, 6–7 веточек зелени укропа или петрушки, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить желтки и мелко нарубить их. Зелень промыть, измельчить.

Брынзу обдать кипятком и нарезать мелкими кубиками. Твердый сыр нарезать мелкими кубиками.Соединить брынзу, сыр, рубленые желтки и зелень, поперчить, заправить сметаной и перемешать.

Начинка из миндаля

Ингредиенты

1/2 стакана очищенного миндаля, 5 столовых ложек сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки.

Способ приготовления

Высыпать миндаль на сухую сковороду и обжарить до желтого цвета. Затем пропустить несколько раз через мясорубку с частой решеткой. Муку обжарить в сливочном масле.Соединить миндаль, сахар, яйцо и муку и тщательно все перемешать.

Начинка из маскарпоне и копченой семги

Ингредиенты

60 г маскарпоне (или любого сливочного сыра), 75 г семги холодного копчения, 1/2 чайной ложки дижонской горчицы, 1–2

чайные ложки сока лимона, перец белый молотый, соль.

*Способ приготовления*Семгу нарезать кубиками. Соединить сыр с семгой, добавить горчицу, сок лимона, посолить, поперчить, перемешать.

Начинка из молочного соуса с яйцами

Ингредиенты

3/4 стакана молока, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 4–6 веточек зелени петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Зелень петрушки или укропа измельчить. Муку обжарить на сковороде со сливочным маслом до светло-желтого цвета. Добавить молоко и варить в течение 7–10 минут, помешивая.Смешать молочный соус с рублеными яйцами, добавить зелень и соль.

Начинка из грецких орехов, изюма и бисквитных сухарей

Ингредиенты

250 г очищенных грецких орехов, 150 мл молока, 140 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки молотых бисквитных сухарей, 2 столовые ложки изюма.

*Способ приготовления*Грецкие орехи истолочь или пропустить через мясорубку с частой решеткой. Изюм промыть и обсушить. В молоко всыпать сахарную пудру, ванильный сахар и муку, довести до кипения, добавить орехи, сухари, изюм и перемешать.

Начинка из грецких орехов

Ингредиенты

300 г очищенных грецких орехов, 5 столовых ложек сахара, 2 столовые ложки молока, 1 яйцо.

Способ приготовления

Грецкие орехи мелко нарубить.Яйцо тщательно растереть с сахаром, добавить молоко, орехи и хорошо перемешать.

Начинка из грецких орехов с ликером

Ингредиенты

100 г очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка орехового ликера, 120 г сахара, 120 г сливочного масла, 500 мл молока, 1 столовая ложка муки.

Способ приготовления

Орехи истолочь или пропустить через мясорубку с частой решеткой, затем высыпать их в молоко, добавить муку, сахар,

поставить на огонь и варить на небольшом огне до тех пор, пока масса не загустеет.Затем ореховую массу охладить, добавить нарубленное сливочное масло и взбить венчиком или миксером, чтобы начинка стала однородной. Влить в массу ликер.

Начинка из разных орехов

Ингредиенты

100 г очищенных грецких орехов, 100 г очищенного арахиса, 100 г очищенных тыквенных семян, 100 г очищенного миндаля, 100 г очищенного фундука, 500 г сахара, 4 столовые ложки муки, 150 мл душистого растительного масла.

*Способ приготовления*Муку прожарить на сухой сковороде. Все орехи измельчить. Добавить сахар, муку, растительное масло и хорошо растереть.

Начинка из кунжута

Ингредиенты

250 г семян кунжута, 450 г сахара, 5 столовых ложек муки, 125 мл душистого растительного масла, 10 г корицы.

*Способ приготовления*Муку прожарить на сухой сковороде до желтого цвета. Отдельно обжарить кунжутное семя, затем немного растолочь его (но не в порошок). Соединить кунжут, сахар, муку, добавить корицу и растительное масло, хорошо перемешать.

Начинка из кунжута остро-сладкая

Ингредиенты

250 г семян кунжута, 200 г сахара, 120 г свиного жира, 1/4 луковицы, перец душистый молотый, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и мелко нарубить.Кунжутное семя поджарить на сухой сковороде, затем истолочь в порошок. Соединить кунжут, лук, сахар, поперчить, посолить и растереть со свиным жиром.

Начинка из яблок сладкая

Ингредиенты

500 г яблок, 1/2 стакана сахара.

*Способ приготовления*Снять с яблок кожицу, разрезать их на 4 части, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Пересыпать сахаром и перемешать.

Начинка из яблок и вишни

Ингредиенты

3–4 яблока, 300 г вишни, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сока лимона, 1 1/2 столовой ложки картофельного крахмала.

*Способ приготовления*Вишню промыть, вынуть косточки и дать стечь соку. Яблоки очистить от кожицы, нарезать ломтиками, пересыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком. Уложить на пласт теста слой яблок, затем слой вишни, посыпать крахмалом.

Начинка из яблок и брусники для блинчиков

Ингредиенты

2 яблока, 100 г брусники, 2 столовые ложки сахара, 150 г сметаны.

Способ приготовления

Яблоки очистить и натереть на крупной терке.Ягоды брусники перебрать, промыть и обсушить. Соединить тертые яблоки и ягоды брусники, добавить сметану, сахар и перемешать.

Начинка из вареных яблок

Ингредиенты

500 г яблок, 1/2 стакана сахара, 2 столовые ложки воды.

*Способ приготовления*Яблоки очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и поместить в кастрюлю. Добавить сахар, воду и поставить на огонь. Варить на слабом огне до тех пор, пока не получится густая масса.

Начинка из яблок и риса

Ингредиенты

4 яблока, 2 столовые ложки риса, 2 столовые ложки сахара, 100 мл воды, ванилин, соль.

Способ приготовления

Рис замочить на 4–5 часов.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать ломтиками. Кожуру и сердцевину залить водой и варить 5 минут, затем отвар процедить. Всыпать в яблочный отвар рис, сахар и соль, снова поставить на огонь, довести до кипения, после чего настаивать под крышкой 10–15 минут.В рисовую массу добавить нарезанные яблоки и ванилин, перемешать и остудить.

Начинка из яблок с корицей

Ингредиенты

6 яблок, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки воды, 1/2 чайной ложки корицы.

*Способ приготовления*Яблоки очистить от кожицы, удалить

сердцевину, нарезать маленькими ломтиками. Соединить яблоки с сахаром, добавить корицу и воду. Варить на слабом огне до мягкости, затем остудить.

Начинка из абрикосов с орехами

Ингредиенты

400 г абрикосов, 4–5 очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Орехи истолочь или пропустить через мясорубку с частой решеткой.Абрикосы вымыть, вынуть косточки, нарезать мякоть мелкими кусочками и смешать с орехами.

Начинка из яблок и груш

Ингредиенты

3 яблока, 3 груши, 200 г сахара, 250 мл воды.

Способ приготовления

Яблоки и груши очистить, вырезать сердцевину, нарезать небольшими кубиками.Налить в кастрюлю воду, всыпать сахар и сварить сироп. Опустить в сироп нарезанные яблоки и груши и варить на медленном огне 12–15 минут, затем остудить.

Начинка из яблок, груш и джема

Ингредиенты

3–5 яблок, 2–3 груши, 4 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки клубничного джема, 3 столовые ложки сливочного масла, 50 мл водки или рома.

*Способ приготовления*Яблоки и груши очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками. Выложить на пласт теста слой яблок, слой груш, сбрызнуть водкой или ромом, промазать клубничным джемом, посыпать сахаром. Сверху разложить кусочки сливочного масла.

Начинка из яблок и клюквы

Ингредиенты

2 яблока, 100 г мороженой клюквы, 4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Клюкву промыть и подсушить на салфетке.Выложить на пласт теста начинку слоями: сначала яблоки, затем клюкву. Посыпать сахаром.

Начинка из яблок, груш и изюма

Ингредиенты

4 яблока, 2 груши, 4 столовые ложки изюма, 2 столовые

ложки сахара, 1 столовая ложка сока лимона.

Способ приготовления

Очистить яблоки и груши от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, засыпать сахаром. Добавить немного воды и тушить на слабом огне 2–3 минуты.Изюм промыть и обсушить на салфетке. Выложить на тесто яблочно-грушевую массу, равномерно посыпать изюмом и сбрызнуть соком лимона.

Начинка из яблок с орехами и корицей

Ингредиенты

4–5 яблок, 150 г очищенных грецких орехов, 3 столовые ложки сахара, 30 мл рома, 1/2 чайной ложки корицы.

*Способ приготовления*Орехи мелко нарубить. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Пересыпать яблоки сахаром, добавить корицу, орехи, ром и перемешать.

Начинка из яблок, грецких орехов и сыра

Ингредиенты

2 сладких яблока, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г твердого сыра, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка сока лимона.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Сыр натереть на крупной терке. Грецкие орехи истолочь или пропустить через мясорубку с частой решеткой.Соединить яблоки, орехи, сыр, сбрызнуть лимонным соком, заправить майонезом и перемешать.

Начинка из яблок и кураги

Ингредиенты

600 г яблок, 100 г кураги, 2 столовые ложки сахара.

*Способ приготовления*Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Курагу промыть, обдать кипятком, обсушить на салфетке и мелко нарезать. Соединить ломтики яблок и курагу, перемешать, выложить ровным слоем на пласт теста, посыпать сахаром.

Начинка из абрикосов и вишни

Ингредиенты

800 г абрикосов, 500 г вишни, 4 столовые ложки жидкого меда.

*Способ приготовления*Абрикосы и вишню перебрать, вымыть, удалить косточки, мелко нарезать. Добавить мед и хорошо все

перемешать.

Начинка из яблок и цукатов

Ингредиенты

800 г яблок, 200 г апельсиновых цукатов, 250 г сахара, 1/2 чайной ложки корицы.

*Способ приготовления*Яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нарезать некрупными кубиками, засыпать сахаром и оставить на 1 час. Когда яблоки дадут сок, поставить их на огонь и тушить до мягкости. Добавить к яблокам цукаты и корицу, перемешать.

Начинка из яблок, кураги и изюма

Ингредиенты

3–4 яблока, 200 г кураги, 4 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Курагу и изюм промыть и обсушить на салфетке.

Курагу нарезать кубиками.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, засыпать сахаром, добавить немного воды и тушить 3–4 минуты.Начинку уложить на пласт теста слоями: сначала яблоки, затем изюм и курагу.

Начинка из яблок, изюма и миндаля

Ингредиенты

600 г яблок, 2 столовые ложки изюма, 50 г очищенного миндаля, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка сока лимона, 1/2 столовой ложки тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком. Изюм промыть и обсушить на салфетке. Миндальные орехи мелко нарубить или пропустить через мясорубку с частой решеткой.Соединить ломтики яблок, изюм, миндаль, добавить сахар, корицу и цедру лимона, перемешать.

Начинка из яблок, изюма и грецких орехов

Ингредиенты

4 яблока, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки молотых грецких орехов, 3 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, нарезать мелкими

кусочками. Изюм промыть, обдать кипятком, обсушить на салфетке.Соединить яблоки, изюм и орехи, добавить сахар и хорошо перемешать.

Начинка из абрикосов и клубники

Ингредиенты

500 г абрикосов, 150 г клубники, 2 столовые ложки сахара, 80 г муки, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления

Клубнику промыть, просушить на салфетке, нарезать кубиками.

Абрикосы тщательно вымыть, вынув косточки, нарезать кубиками.

Смешать муку с сахаром, добавить сливочное масло и растереть руками массу в крошку.Выложить на пласт теста ровным слоем абрикосы, затем клубнику, посыпать крошкой из муки.

Начинка из абрикосов и малины

Ингредиенты

400 г абрикосов, 100 г малины, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка картофельного крахмала.

*Способ приготовления*Абрикосы вымыть, удалив косточки, и нарезать тонкими ломтиками. Выложить на пласт теста слой абрикосов, слой малины, посыпать сахаром и крахмалом.

Начинка из абрикосов и изюма

Ингредиенты

500 г абрикосов, 100 г изюма, 6 столовых ложек сахара, 3 яичных белка.

Способ приготовления

Изюм промыть и просушить на салфетке.

Абрикосы вымыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку, добавить изюм, 3 столовые ложки сахара и перемешать. Белки взбить с оставшимся сахаром.Выложить абрикосы с изюмом на пласт теста и залить взбитыми белками.

Начинка из абрикосов с джемом

Ингредиенты

800 г абрикосов, 150 г абрикосового джема, 5 столовых ложек сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, 50 мл фруктового ликера.

*Способ приготовления*Абрикосы вымыть, разрезать вдоль на две части, вынуть косточки. Выложить половинки абрикосов на

пласт теста, сбрызнуть фруктовым ликером, промазать джемом. Разложить нарезанное кусочками сливочное масло и посыпать сахаром.

Начинка из абрикосов и манго

Ингредиенты

200 г абрикосов, 200 г манго, 4 столовые ложки сахара, 3 яичных белка.

*Способ приготовления*Из абрикосов и манго вынуть косточки и нарезать мякоть мелкими кубиками. Белки взбить с сахаром в крепкую пену. Начинку выложить на испеченный пласт теста, залить белками и прогревать в духовке до появления золотистой корочки на массе из белков.

Начинка из вишни

Ингредиенты

600 г вишни, 1/2 стакана сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*Вишню перебрать, вымыть, вынуть косточки. Из косточек, вытекшего из вишен сока, воды и сахара, постепенно добавляемого в кастрюлю, сварить сироп.

Начинка из вишни, малины и орехов

Ингредиенты

400 г вишни, 200 г малины, 50 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан сливок.

*Способ приготовления*Вишню вымыть, удалить косточки. Выложить в дуршлаг, чтобы стек лишний сок. Малину аккуратно промыть и обсушить. Орехи мелко нарубить. Сливки взбить с сахаром. Соединить вишню с малиной, добавить орехи и взбитые сливки и перемешать.

Начинка из черешни

Ингредиенты

600 г черешни, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 столовая ложка крахмала.

*Способ приготовления*Черешню вымыть, вынуть косточки. Выкладывать черешню на тесто, разделанное для пирожков, и посыпать сахарной пудрой и крахмалом.

Начинка из груш

Ингредиенты

6–7 груш, 6–7 столовых ложек сахара, 100 мл воды, 50 мл ликера.

Способ приготовления

В небольшую кастрюлю влить воду, всыпать сахар и на маленьком огне сварить сироп.Груши очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками. Обмакнуть дольки в кипящий сироп, выложить в глубокую миску, залить ликером и осторожно перемешать. Дать грушам настояться в течение 5 минут, затем выложить их на кусочки теста.

Начинка из груш и персиков

Ингредиенты

3–4 груши, 1 персик, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Груши очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками.

Из персика вынуть косточку, нарезать мякоть мелкими кубиками.На пласт теста выложить ровным слоем груши, затем кубики персика. Смазать фрукты сметаной, посыпать сахаром.

Начинка из груш и слив

Ингредиенты

500 г груш, 200 г слив, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки муки, 40 г сливочного масла.

*Способ приготовления*Груши очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мякоть ломтиками. Сливы вымыть, разрезать вдоль на половинки, удалить косточки. Соединить сахар с мукой, добавить сливочное масло, перемешать и руками растереть в крошку. Выложить на пласт теста ломтики груш и половинки слив, посыпать крошкой из муки.

Начинка из груш и брусники

Ингредиенты

600 г груш, 100 г брусники, 5 яичных белков, 200 г сахара.

*Способ приготовления*Груши очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нарезать мякоть некрупными ломтиками. Бруснику перебрать, промыть и обсушить на салфетке. Белки взбить с сахаром в крепкую пену. Выложить на пласт теста начинку слоями: сначала груши, затем бруснику, после чего покрыть ягоды взбитыми белками.

Начинка из слив

Ингредиенты

800 г слив, 7 столовых ложек сахара.

*Способ приготовления*Сливы вымыть, вынуть из них косточки, мякоть мелко нарезать и посыпать сахаром.

Начинка из слив и орехов

Ингредиенты

600 г мягких слив, 6 столовых ложек сахара, 7–8 очищенных грецких орехов.

Способ приготовления

Грецкие орехи мелко нарубить.Сливы вымыть, разрезать вдоль, вынуть косточки, смешать с сахаром и грецкими орехами.

Начинка из персиков

Ингредиенты

400 г персиков, 4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, вынуть косточки, нарезать мякоть тонкими ломтиками.Аккуратно выложить персики ровным слоем на пласт теста и посыпать сахаром.

Начинка из персиков и печенья

Ингредиенты

500 г персиков, 100 г сухого печенья, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, ванилин.

Способ приготовления

Персики вымыть, очистить от кожицы, вынуть косточки, нарезать мякоть небольшими кубиками. Засыпать 2 столовыми ложками сахара и перемешать. Оставить на 15–20 минут. Печенье натереть на крупной терке.Яйцо хорошо взбить. Из персиков слить сок, смешать его с взбитым яйцом, 2 столовыми ложками сахара, сметаной и ванилином. Взбить смесь в миксере. Выложить на пласт теста тертое печенье, сверху разложить кусочки персиков. Залить приготовленной из персикового сока смесью.

Начинка из персиков и малины

Ингредиенты

700 г персиков, 200 г малины, 4 столовые ложки сахара, 1/2 л молока, 1 столовая ложка картофельного крахмала, 1 яйцо.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, нарезать мякоть тонкими ломтиками.В 100 мл молока развести крахмал. Оставшееся молоко поставить на огонь, добавить 2 столовые ложки сахара, довести до кипения, влить крахмал и заварить молочный крем. Яйцо вместе с 2 столовыми ложками сахара взбить в крепкую пену и, продолжая взбивать, постепенно ввести молочный крем. Уложить на пласт теста персики, сверху разложить малину, залить заварным кремом.

Начинка из персиков и клубники

Ингредиенты

400 г персиков, 100 г клубники, 4 столовые ложки сахара.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, нарезать мякоть ломтиками. Клубнику вымыть, обсушить, нарезать кубиками.Выложить на пласт теста ломтики персиков, затем клубнику, посыпать сахаром.

Начинка из апельсинов

Ингредиенты

2 апельсина, 300 г сахара, 3 яичных белка, 1 столовая ложка крахмала.

*Способ приготовления*Апельсины обдать кипятком, вместе с кожурой пропустить через мясорубку, добавить 100 г сахара и перемешать. Белки взбить в крепкую пену вместе с оставшимся сахаром. Посыпать пласт теста крахмалом, выложить апельсиновую массу ровным слоем, залить взбитыми белками.

Начинка из апельсина и сгущенного молока

Ингредиенты

1 апельсин, 1 банка сгущенного молока, 300 г сливочного масла.

*Способ приготовления*Апельсин разрезать пополам и выжать сок. Смешать размягченное сливочное масло со сгущенным молоком и взбить в пышную массу, добавляя понемногу апельсиновый сок.

Начинка из апельсинов и лимона

Ингредиенты

2 апельсина, 1 лимон, 1 столовая ложка картофельного крахмала, 400 г сахара, 3 яичных белка.

Способ приготовления

Апельсины и лимон вымыть и вместе с кожурой пропустить через мясорубку.Добавить к лимонно-апельсиновой смеси половину сахара. Белки хорошо взбить с оставшимся сахаром. Посыпать раскатанный пласт теста крахмалом, выложить ровным слоем массу из лимона и апельсинов и залить белками.

Начинка из фиников и изюма

Ингредиенты

100 г фиников, 100 г изюма, 100 мл яблочного сока, сахар.

*Способ приготовления*Финики промыть, удалив косточки, и

нарезать. Изюм промыть, обсушить на салфетке. Сложить финики и изюм в кастрюлю, добавить сахар, налить немного яблочного сока и поставить на огонь. Варить на медленном огне, пока сироп не станет густым, доливая понемногу яблочный сок.

Начинка из фиников и яблок

Ингредиенты

300 г фиников, 4–5 яблок, 2 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

Финики промыть, разрезать пополам, вынуть косточки. Залить финики горячей водой и оставить на 1 час, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, просушить на салфетке и нарезать.Яблоки очистить от кожицы, вырезать сердцевину, нарезать кусочками. Переложить в кастрюлю, добавить сливочное масло и тушить 3 минуты. Выложить на пласт теста слой яблок, затем слой фиников.

Начинка из бананов, клюквы и печенья

Ингредиенты

500 г бананов, 200 г клюквы, 100 г печенья, 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сахара, 5 столовых ложек муки.

Способ приготовления

Бананы очистить от кожуры, нарезать крупными кусками и размять вилкой в пюре. Клюкву перебрать, промыть и обсушить на салфетке.

Печенье натереть на терке.Смешать муку, сахар, добавить сливочное масло и перетереть руками в крошку. Выложить на пласт теста пюре из бананов, на них ровным слоем разложить клюкву, посыпать крошкой из муки.

Начинка из черной смородины

Ингредиенты

500 г черной смородины, 1 стакан сахара.

*Способ приготовления*Черную смородину перебрать, промыть, засыпать сахаром.

Начинка из клубники

Ингредиенты

150 г клубники, 200 г сахарной пудры, 4 яичных белка.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, обсушить, мелко нарезать.Белки взбить с сахарной пудрой и смешать с клубникой.

Начинка из белой смородины и крыжовника

Ингредиенты

200 г белой смородины, 200 г крыжовника, 2 столовые ложки сахарной пудры.

*Способ приготовления*Все ягоды перебрать, очистить от плодоножек, промыть и обсушить на салфетке. Крыжовник разрезать пополам, добавить смородину, сахарную пудру и перемешать.

Начинка из клубники и киви

Ингредиенты

500 г клубники, 1 киви, 3 столовые ложки сахара.

*Способ приготовления*Клубнику вымыть и мелко нарезать. С киви снять кожицу и нарезать мякоть мелкими кусочками. Соединить киви и клубнику, добавить сахар и хорошо перемешать.